



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.

FOODI und NINJA sind eingetragene Marken von SharkNinja Operating LLC.

© 2021 SharkNinja Operating LLC. GEDRUCKT IN 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.

FOODI et NINJA sont des marques déposées de Shark Ninja Operating LLC

© 2021 SharkNinja Operating LLC. IMPRIMÉ EN CHINE

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.

FOODI and NINJA are registered trademarks of SharkNinja Operating LLC.

© 2021 SharkNinja Operating LLC. PRINTED IN CHINA

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.

FOODI og NINJA er registrerede varemærker tilhørende SharkNinja Operating LLC.

© 2021 SharkNinja Operating LLC. TRYKT I KINA

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.

FOODI y NINJA son marcas comerciales registradas de SharkNinja Operating LLC.

© 2021 SharkNinja Operating LLC. IMPRESO EN CHINA

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.

FOODI e NINJA sono marchi registrati di SharkNinja Operating LLC.

© 2021 SharkNinja Operating LLC. STAMPATO IN CINA

NETERLANDS

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.

FOODI en NINJA zijn geregistreerd handelsmerken van SharkNinja Operating LLC.

© 2021 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.

FOODI og NINJA er registrert varemærker som tilhører SharkNinja Operating LLC.

© 2021 SharkNinja Operating LLC. TRYKKET I KINA

PORTUGUESE

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

FOODI e NINJA são marcas registradas da Shark Ninja Operating LLC.

© 2021 SharkNinja Operating LLC. IMPRESSO NA CHINA

SUOMI

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

FOODI ja NINJA on SharkNinja Operating LLC in rekisteröity tavaramerkki.

© 2021 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.

FOODI och NINJA är ett registrerat varumärke som tillhör SharkNinja Operating LLC.

© 2021 SharkNinja Operating LLC. TRYCKT I KINA

NINJA® Foodi®

SmartLid Multi-Cooker

Multicuisineur Smartlid

SmartLid Multicookere

Multicooker SmartLid

SmartLid trykkoker

SmartLid Multi-Cooker -monitoimikeitin

SmartLid universalgryta

OL750EU

BEDIENUNGSANLEITUNG

NOTICE D'UTILISATION ET GARANTIE NINJA

INSTRUCTIONS

BRUGSANVISNING

INSTRUCCIONES

ISTRUZIONI

INSTRUCTIES

INSTRUKSJONER

INSTRUÇÕES

OHJEET

ANVISNINGAR

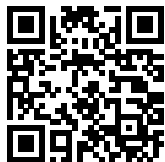


**SharkNinja Europe Limited,
3150 Century Way,
Thorpe Park,
Leeds,
LS15 8ZB, UK
ninjakitchen.eu**

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

GRACIAS

por comprar el robot de cocina Ninja® Foodi® Max SmartLid



REGISTRA TU PRODUCTO

 ninjakitchen.eu

 Escanea el código QR utilizando un dispositivo móvil

INDICA LOS SIGUIENTES DATOS

Número del modelo: _____

Número de serie: _____

Fecha de compra: _____
(Guarda el recibo)

Establecimiento de compra: _____

ESPECIFICACIONES TÉCNICAS

Voltaje: 230 V~, 50 Hz

Vatios: 1760 W

Volumen: 7,5 l

Grupo de fluidos: 2

PS: 40 kPa

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 aparato junto al cable de alimentación.



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

ÍNDICE

Instrucciones importantes	131
Piezas y accesorios	135
Instrucciones de montaje de accesorios	137
Uso de la SmartLid Slider	137
Uso del panel de control	138
Funciones de cocción	138
Botones de funcionamiento	138
Antes del primer uso	139
Instalación del recolector de condensación	139
Retirada y reinstalación del tapón antiobstrucción	139
Uso del sensor de cocción digital Ninja® Foodi®	140
Uso de la Olla Multifunción SmartLid Ninja® Foodi® Max SmartLid	142
Uso de las funciones de cocción a presión	143
Prueba de agua: Introducción al cocinado a presión	143
Liberar la presión automáticamente	144
Presurización	144
Uso del modo Cocinar a presión (pressure)	144
Uso de las funciones del modo Combi-Steam (combi-vapor)	146
Steam meals (comidas al vapor)	146
Steam Air Fry (freír con aire al vapor)	146
Steam bake (hornear al vapor)	147
Steam bread (panificar)	148
Uso de las funciones Air Fry (freír con aire)/Cooker (cocinar)	149
Air Fry (freír con aire)	149
Grill (parrilla)	150
Bake (hornear)	151
Dehydrate (deshidratar)	151
Prove (fermentar)	152
Sear/Sauté (sofreír/saltear)	152
Steam (vapor)	153
Slow Cook (cocción lenta)	153
Yogurt (yogur)	154
limpieza y mantenimiento	155
Limpieza: Lavado en lavavajillas y a mano	155
Retirar y volver a poner el anillo de silicona	155
Limpieza de la tapa	156
Solución de problemas y preguntas frecuentes	157
Consejos útiles	158
Registro de producto	159

INSTRUCCIONES IMPORTANTES

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

⚠ ADVERTENCIA





- 1 Con el fin de evitar que los niños pequeños puedan asfixiarse, desecha todos los materiales de embalaje inmediatamente después de desembalar.
- 2 Este aparato 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 aparato de manera segura, además de entender los riesgos posibles.
- 3 **NO** coloques el aparato sobre superficies calientes, ni cerca de un quemador eléctrico o de gas, ni tampoco dentro de un horno caliente.
- 4 Al utilizar este aparato, dispón de espacio adecuado por encima y alrededor de este (al menos, 15 cm) para permitir la circulación del aire.
- 5 Mantén el aparato y su cable fuera del alcance de los niños. **NO** permitas que los niños utilicen el aparato o jueguen con él. Extrema la precaución cuando utilices el aparato cerca de los niños.
- 6 El derrame de comida caliente puede ocasionar quemaduras de gravedad. **NO** dejes que el cable quede suspendido desde bordes de mesas o encimeras.
- 7 Levanta la tapa **ÚNICAMENTE** utilizando el asa situada en la parte delantera del aparato. **NO** levantes la tapa por el lateral, ya que se liberará vapor muy caliente y podría quemarse.
- 8 **NO** utilices el aparato sin que se haya colocado en su sitio el recipiente de cocinado.
- 9 **NUNCA** conectes este aparato a un interruptor con temporizador externo o a un sistema de control remoto independiente.
- 10 Antes de colocar el recipiente de cocinado extraíble dentro de la base de la olla, asegúrate de que el recipiente y la base estén limpios y secos pasándoles un paño suave.
- 11 Cuando el recipiente de cocinado extraíble esté vacío, **NO** lo calientes durante más de 10 minutos. Hacerlo puede causar daños a la superficie sobre la que se cocina.
- 12 **NO** utilices este aparato para freír en abundante aceite.
- 13 **NO** tapes las válvulas de presión.
- 14 **NO** saltees ni frías con aceite mientras cocina a presión.
- 15 Hay que actuar con precaución al saltear carnes y sofreír. Mantén las manos y la cara lejos del recipiente de cocinado extraíble, especialmente al añadir nuevos ingredientes, pues el aceite caliente puede salpicar.
- 16 Este aparato está destinado únicamente a uso doméstico. **NO** emplees el aparato para fines distintos a los que está destinado. **NO** lo utilices en vehículos o embarcaciones que estén en marcha. **NO** lo utilices a la intemperie. El uso indebido del mismo podría ocasionar lesiones.
- 17 Destinado a usarse únicamente sobre una superficie de trabajo. Asegúrate de que la superficie esté nivelada, limpia y seca. **NO** coloques el aparato cerca del borde de la encimera durante su funcionamiento. **NO** coloques el aparato sobre una cocina eléctrica.
- 18 **NO** utilices el aparato si el cable de alimentación o el enchufe presentan desperfectos. Inspecciona con regularidad el aparato y el cable de alimentación. Si el aparato sufre alguna avería o cualquier tipo de desperfecto, deja de utilizarlo inmediatamente y llama al Servicio de atención al cliente.
- 19 **SIEMPRE** debe asegurarse de que el aparato esté montado adecuadamente antes de usarlo.
- 20 Antes de usarlo, comprueba **SIEMPRE** la válvula de liberación de presión y la válvula flotante para ver si hay taponamiento u obstrucción, y límpialas si es necesario. Los alimentos como la salsa de manzana, los arándanos, la cebada perlada, la harina de avena u otros cereales, los guisantes, los fideos, los macarrones, el ruibarbo o los espaguetis pueden formar espuma y salpicaduras cuando se cocinan a presión, obstruyendo la válvula de liberación de presión. Estos alimentos que se expanden y otros similares (como las hortalizas deshidratadas, las alubias, los cereales y el arroz) no deberían cocinarse en una olla a presión, excepto cuando se siga una receta de Ninja® Foodi®.
- 21 Al cocinar a presión alimentos que se expandan (como hortalizas deshidratadas, judías, cereales, arroz, etc.) **NO** llenes el recipiente más de la mitad, o bien según las instrucciones de la receta de Ninja® Foodi®.
- 22 **NO** tapes el conducto superior de entrada de aire ni el conducto de ventilación trasero del enchufe mientras la tapa esté cerrada. Si lo haces, se impedirá una cocción uniforme y podría ocasionar desperfectos en el aparato o su sobrecalentamiento.
- 23 Para evitar el riesgo de explosiones y lesiones, utiliza solo anillos de silicona Foodi® SmartLid Multicookere. Asegúrate de que el anillo de silicona esté instalado y la tapa esté cerrada adecuadamente antes de poner el aparato en funcionamiento. **NO** lo uses si está roto o deteriorado. Reemplaza el anillo de silicona antes de utilizar el aparato.
- 24 **NO** utilices accesorios complementarios que no estén recomendados o comercializados por SharkNinja. **NO** coloques accesorios dentro de microondas, minihornos, hornos de convección u hornos convencionales, ni sobre placas de cerámica, resistencias eléctricas, quemadores de gas o parrillas exteriores. El uso de accesorios complementarios no recomendados por SharkNinja podría ocasionar incendios, descargas eléctricas o lesiones.
- 25 Respeta **SIEMPRE** las cantidades máximas y mínimas de líquido que se mencionan en las instrucciones y en las recetas.
- 26 Para evitar daños posibles por el vapor, coloca el aparato lejos de las paredes y los armarios durante su uso.
- 27 **NUNCA** uses el ajuste de SLOW COOK (cocción lenta) sin que haya alimentos y líquidos en el recipiente de cocinado extraíble.
- 28 **NO** muevas el aparato mientras esté en uso. Mueve únicamente el aparato con el interruptor en posición PRESSURE (presión) para evitar que la tapa se abra por accidente.
- 29 Evita que la comida entre en contacto con elementos que emitan calor. **NO** llenes demasiado el recipiente ni la cesta para cocinar y gratinar o la placa ni excedas el nivel máximo de llenado (MAX). De lo contrario, se podrían ocasionar lesiones o daños materiales, o podrían verse afectadas las condiciones de seguridad con que utilizar el aparato.
- 30 **NO** uses este aparato para cocinar arroz instantáneo.
- 31 Las tensiones en las tomas de corriente pueden fluctuar, perjudicando así el rendimiento del producto. Con el fin de prevenir posibles enfermedades, utiliza un sensor para comprobar que la comida se haya hecho a las temperaturas recomendadas.
- 32 Si el aparato emitiera humo negro, desenchúfalo de inmediato y espera que deje de salir humo antes de retirar el recipiente de cocinado y la cesta para cocinar y gratinar o la placa.
- 33 **NO** toques superficies calientes. Las superficies del aparato se calientan durante su funcionamiento y después de este. Para prevenir quemaduras o lesiones, **SIEMPRE** utiliza manoplas o guantes para horno aislantes y usa las asas y los mangos con los que va equipado el aparato.
- 34 Ten mucho cuidado al mover el aparato con aceite u otros líquidos calientes en su interior o si la olla está en el modo de presión. El uso indebido, incluso mover el robot, puede dar como resultado lesiones personales como quemaduras graves. Al usar este aparato para cocinar a presión, asegúrate de que la tapa está cerrada correctamente y bloqueada en su posición antes de usarla. Los alimentos experimentan una presión extrema durante el modo de cocinado a presión. Si no se siguen a rajatabla las instrucciones facilitadas con respecto al correcto uso del producto, podrías sufrir un contacto accidental con alimentos o líquidos calientes que hayan recibido presión y quemarte gravemente.

GUARDA ESTAS INSTRUCCIONES

INSTRUCCIONES IMPORTANTES

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

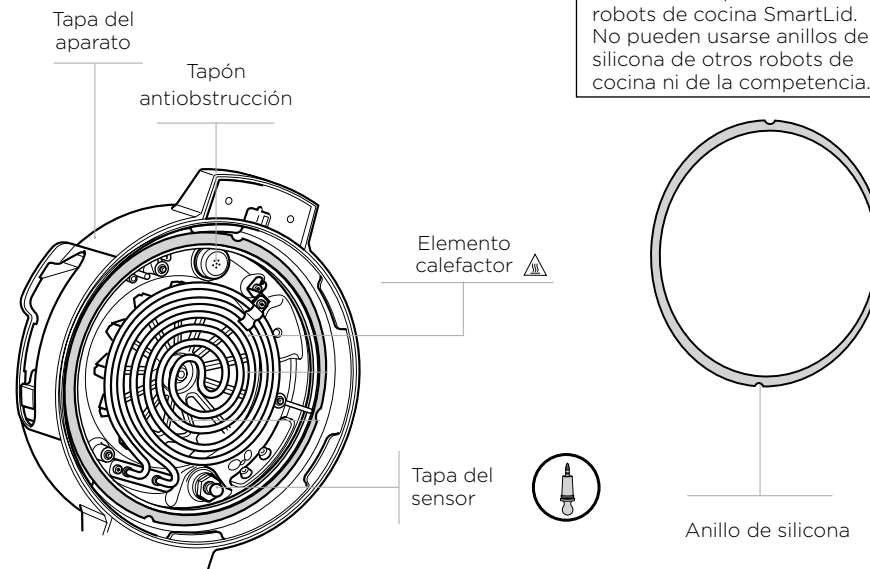
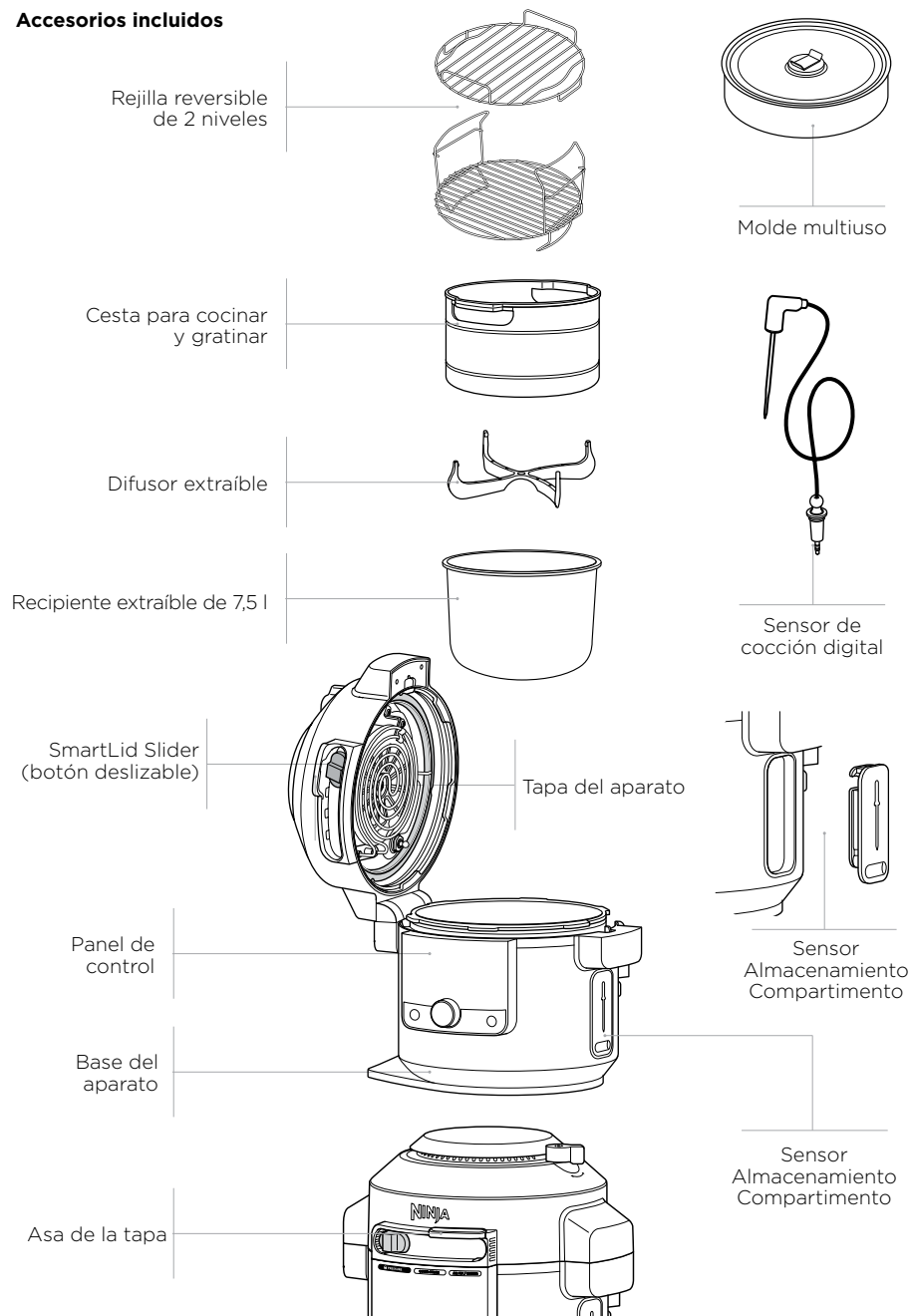
- 35** Cuando el aparato está en funcionamiento, se libera vapor caliente por el conducto de ventilación. Coloca el aparato de tal manera que el conducto no esté dirigido hacia el cable de corriente, los enchufes, muebles u otros aparatos. Mantén las manos y la cara a una distancia segura del conducto.
- 36** **NO** manipules, desmontes ni retires la válvula flotante o el sistema de liberación de presión.
- 37** **NO** trates de abrir la tapa durante el cocinado o justo después de este hasta que toda la presión interna se haya liberado a través de la válvula de liberación de presión y el aparato se haya enfriado ligeramente. Abre rápidamente la tapa para evitar que el recipiente vuelva a recibir presión.
- 38** Al utilizar el modo SLOW COOK (cocción lenta), mantén **SIEMPRE** la tapa cerrada.
- 39** Si la tapa no se desbloquea para abrirse, esto indica que el aparato aún está sometido a presión. Toda presión que aún quede puede suponer un riesgo. Deja que el aparato libere la presión de forma natural o pulsa el botón de liberación del vapor para expulsar vapor. Ten cuidado de evitar el contacto con el vapor que se libere para evitar quemaduras o lesiones. Cuando se expulsa el vapor, el panel de control mostrará el mensaje "OPN LID" (Abrir tapa), que indica que la tapa puede abrirse. Si el vapor no se libera cuando la válvula de liberación de presión se mueva al conducto, desconecta el aparato y deja que libere la presión de forma natural.
- 40** El vapor interno y los alimentos calientes del recipiente pueden causar quemaduras de gravedad. Mantén **SIEMPRE** las manos, el rostro y otras partes del cuerpo lejos de la válvula de liberación de presión antes de la liberación de presión, o durante esta, y al abrir la tapa de presión después de cocinar.
- 41** El recipiente de cocinado, la cesta para cocinar y gratinar o la placa, y la rejilla reversible se ponen sumamente calientes durante el proceso de cocinado. Evita el vapor y el aire calientes al retirar del aparato el recipiente de cocinado y la cesta para cocinar y gratinar o la placa, y ponlos **SIEMPRE** sobre una superficie resistente al calor después de retirarlos. **NO** toques los accesorios durante la cocción o inmediatamente después de esta.
- 42** El recipiente de cocinado extraíble puede ser sumamente pesado cuando está lleno de todos los ingredientes. Hay que tener cuidado al levantar el recipiente de cocinado de la base de la olla.
- 43** **NO** toques los accesorios, incluido el sensor (si viene incluido con su modelo), durante o inmediatamente después del cocinado, ya que se calientan mucho durante el proceso. Para prevenir quemaduras o lesiones, ten cuidado **EN TODO MOMENTO** al manejar el producto. Utiliza utensilios de mango largo y manoplas o guantes para horno aislados.
- 44** Los niños no deben realizar la limpieza y el mantenimiento.
- 45** Deja que el aparato se enfríe antes de limpiarlo, desmontarlo, colocar o extraer piezas del mismo y almacenarlo.
- 46** Para desconectarlo, apágalo y, a continuación, desenchufa el aparato de la toma de corriente mientras no esté en uso y antes de limpiarlo.
- 47** **NO** lo limpies con estropajos metálicos. Las piezas pueden romper el estropajo y hacer contacto con las piezas eléctricas, lo que causaría una descarga eléctrica.
- 48** Te rogamos que consultes la sección Limpieza y mantenimiento para obtener información sobre el mantenimiento habitual del aparato.
- 49** **NUNCA** pongas la base de la olla, el sensor de cocción digital o la tapa del sensor en el lavavajillas, ni los sumerjas en agua u otro líquido.

-  Indica la necesidad de leer y revisar las instrucciones para entender el funcionamiento y uso del producto.
-  Indica la presencia de riesgos que pueden causar lesiones, muerte o daños materiales considerables si se pasa por alto el aviso incluido en este símbolo.
-  Procura evitar el contacto con superficies calientes. Utiliza siempre protección de manos para evitar quemaduras.
-  Solo para uso doméstico y en interiores.

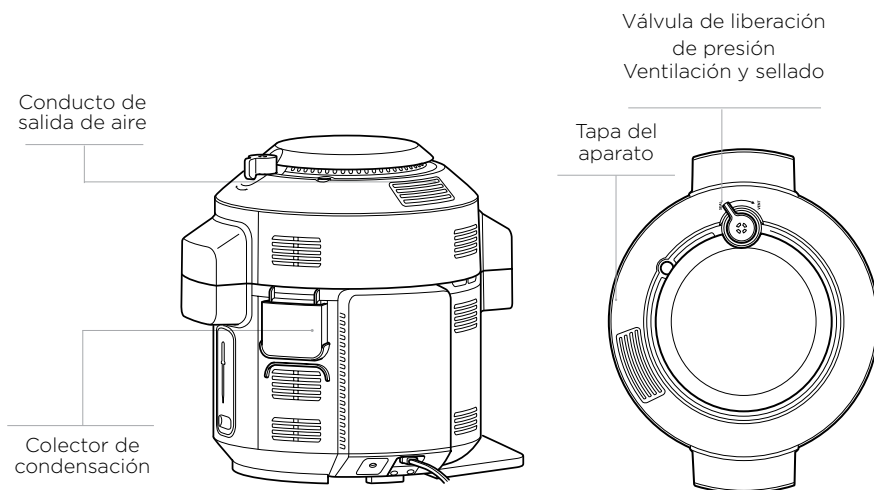
GUARDA ESTAS INSTRUCCIONES

PIEZAS Y ACCESORIOS

Accesorios incluidos



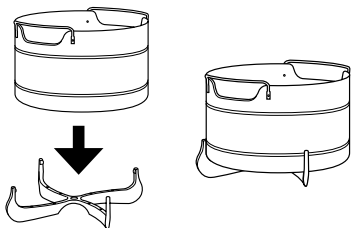
NOTA: En este producto solo puede utilizarse un anillo de silicona específico de los robots de cocina SmartLid. No pueden usarse anillos de silicona de otros robots de cocina ni de la competencia.



Para pedir piezas y accesorios adicionales, visita ninjakitchen.es o contacte con Atención al cliente en el **0800 862 0453**.

INSTRUCCIONES DE MONTAJE DE ACCESORIOS

CESTA PARA COCINAR Y GRATINAR



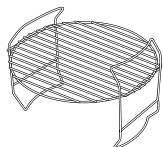
- 1 Para retirar el difusor para su limpieza, extrae las dos aletas del difusor de la ranura de la cesta y, a continuación bájalo firmemente.

NOTA: El difusor ayuda con el flujo de aire y debe instalarse siempre en la cesta antes de cada uso.

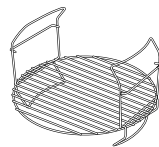
- 2 Para montar la cesta para cocinar y gratinar, pon la cesta en la parte superior del difusor y presiona firmemente.

REJILLA REVERSIBLE DE 2 NIVELES

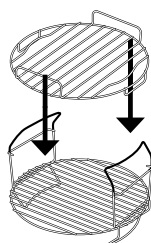
Posición superior
Asar pollo, filetes, pescado y más.



Posición inferior
Verduras al vapor.



Montaje de dos niveles
Aumente la capacidad de cocción preparando los alimentos en ambos niveles.

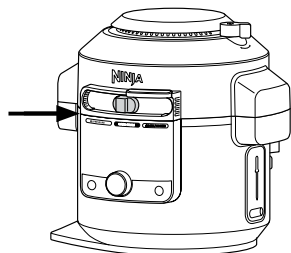


- 1 Pon la rejilla reversible en el recipiente de cocinado en la posición inferior (como se muestra más arriba). A continuación, coloca los ingredientes en la capa inferior.
- 2 Si necesitas una capa adicional, coloca la rejilla superior deslizándola sobre las asas de la inferior tal como se muestra más arriba. Coloca los ingredientes restantes en la parte superior.

USO DEL SMARTLID SLIDER

El botón deslizante (slider) te permite cambiar de modo de cocción y le notifica a la tapa acerca de qué función está usando.

- Pressure (cocinar a presión)
- Modo Combi-Steam (combi-vapor)
- Air Fry (freír con aire)/Cooker (cocinar)

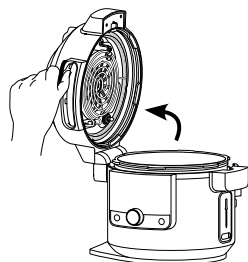


CÓMO ABRIR Y CERRAR LA TAPA

Utiliza el asa situada sobre el interruptor para abrir y cerrar siempre la tapa.

Puede abrir y cerrar la tapa cuando el botón deslizante esté en el modo COMBI-STEAM (COMBI-VAPOR) y en la posición AIR FRY (freír con aire)/COOKER (COCINAR). Cuando el botón deslizante está en la posición PRESSURE (presión), no se puede abrir la tapa. Si no hay presión en el aparato, mueve el botón deslizante al modo COMBI-STEAM (COMBI-VAPOR) o a la posición Air Fry (freír con aire)/Cooker (cocinar) para abrir la tapa.

NOTA: La tapa no se desbloqueará hasta que el aparato esté completamente despresurizado. El botón deslizante inteligente no podrá moverse hacia la derecha hasta que el aparato esté completamente despresurizado. El aparato mostrará el mensaje "OPN LID" (Abrir tapa) cuando esté despresurizado.



Levanta la tapa **ÚNICAMENTE** utilizando el asa situada en la parte delantera del aparato. **NO** levantes la tapa por el lateral, ya que se liberará vapor muy caliente y podría quemarse.

USO DEL PANEL DE CONTROL

FUNCIONES DE COCCIÓN

PRESSURE (cocinar a presión): Úsala para cocinar alimentos con rapidez mientras estos se mantienen tiernos.

NOTA: Para más detalles sobre las tres formas de liberar la presión automáticamente, consulta la página 144.

STEAM MEALS (comidas al vapor): Crea menús completos con solo tocar un botón.

STEAM AIR FRY (freír con aire al vapor): Jugoso por dentro y crujiente por fuera. Ideal para trozos grandes de carne o pescado y verduras frescas.

STEAM BAKE (hornear al vapor): hornea bizcochos esponjosos y todo tipo de dulces.

STEAM BREAD (panificar): Fermenta y hornea en una sola olla. Crujiente por fuera, esponjoso por dentro.

AIR FRY (freír con aire): Da a los alimentos un toque crujiente con poco o nada de aceite.

GRILL (parrilla): Utiliza una temperatura elevada para caramelizar y dorar tus alimentos.

BAKE (hornear): Utiliza el aparato como horno para hornear delicias y mucho más.

DEHYDRATE (deshidratador): Prepara sanos aperitivos deshidratando carne, fruta y verdura.

PROVE (fermentar): Crea un entorno para que la masa descanse y suba.

SEAR/SAUTÉ (sofreír/saltear): Utiliza el aparato como fogón para dorar carnes, saltear verduras, cocer salsas y mucho más.

STEAM (vapor): Úsala para cocinar alimentos delicados a una temperatura elevada.

SLOW COOK (cocción lenta): Cocina tus alimentos a una temperatura más baja durante períodos de tiempo más largos.

YOGURT (Yogur): Pasteuriza y fermenta leche para hacer cremoso yogur casero.

KEEP WARM (mantener caliente): Al utilizar los modos de Steam (vapor), Slow Cook (cocción lenta) y Pressure (cocinar a presión), el aparato pasará a la función KEEP WARM (mantener caliente) al final del ciclo. Pulsa el botón KEEP WARM (mantener caliente) cuando la función haya empezado a desactivar la transición automática.

NOTA: Si está en funcionamiento durante 1 hora o menos, el reloj contará por minutos y segundos. Si está en funcionamiento durante más de 1 hora, el reloj contará solo por minutos. Esta función se desconectará pasadas 12 horas.

BOTONES DE FUNCIONAMIENTO

SMARTLID SLIDER (BOTÓN DESLIZABLE): Al mover el botón deslizante, se iluminan las funciones disponibles para cada modo.

SELECTOR: Una vez elegido el modo, utiliza el selector para desplazarse por las funciones disponibles hasta que se destaque la función deseada.

FLECHAS HACIA LA IZQUIERDA: Púlsalas para elegir una temperatura de cocción. Utiliza también las flechas hacia la izquierda para establecer el resultado interno al usar los botones PRESET (predefinido) y MANUAL (manual).

FLECHAS HACIA LA DERECHA: Púlsalas para elegir un tiempo de cocción. Utiliza estas flechas para ajustar el tipo de alimento cuando utilices PRESET (predefinido).

PRESET (predefinido): Cambia el mensaje de la pantalla para que pueda ajustar el sensor, el tipo de comida y el resultado interno según las TEMPERATURAS predefinidas. El resultado de la preselección no está disponible para las funciones Dehydrate (deshidratar), Prove (fermentar), Steam (cocinar al vapor), Slow Cook (cocción lenta), Yogurt (yogur), Steam Bake (hornear al vapor) y Steam Bread (panificar).

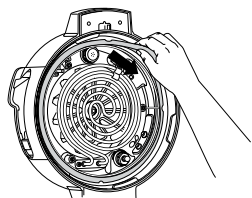
MANUAL (manual): Cambia la pantalla para que pueda establecer el resultado interno del sensor de manera manual. El resultado MANUAL no está disponible para las funciones Dehydrate (deshidratar), Prove (fermentar), Steam (cocinar al vapor), Slow Cook (cocción lenta), Yogurt (yogur), Steam Bake (hornear al vapor) y Steam Bread (panificar).

Botón START/STOP (iniciar/detener): Pulsa estos botones para comenzar la cocción. Al pulsar el botón mientras el aparato está cocinando, la función de cocinado actual se detendrá.

⏻ (POWER [encendido/apagado]): El botón Power (encendido/apagado) permite apagar el aparato y detiene todos los modos de cocción.

ANTES DEL PRIMER USO

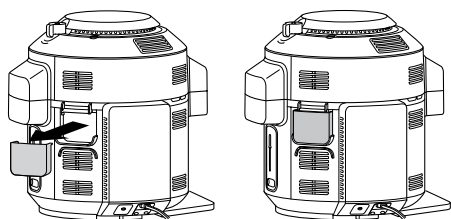
- 1 Retira del aparato todo el material de embalaje, pegatinas y cinta adhesiva y deséchelos.
- 2 Te rogamos que prestes especial atención a las instrucciones de funcionamiento, las advertencias y las instrucciones importantes para prevenir lesiones o daños materiales.
- 3 Lava el anillo de silicona, el recipiente de cocinado extraíble, la cesta para cocinar y gratinar, la rejilla reversible, la olla multiusos y el recolector de condensación, en agua caliente jabonosa; luego enjuágalos y sécalos a conciencia. **NUNCA** limpies la base de la olla en el lavavajillas.
- 4 El anillo de silicona es reversible y se puede introducir en cualquier dirección. Introduce el anillo de silicona en torno al borde exterior de la rejilla para el anillo de silicona en el lado inferior de la tapa. Asegúrate de que está totalmente introducido y plano bajo la rejilla del anillo de silicona.
- 5 Utiliza utensilios de mango largo y manoplas o guantes para horno aislados al retirar los alimentos.



INSTALACIÓN DEL RECOLECTOR DE CONDENSACIÓN

Para instalar el recolector de condensación, deslízalo adentro de la ranura que hay en la base de la olla. Deslízalo hacia fuera para retirarlo y lavarlo a mano después de cada uso.

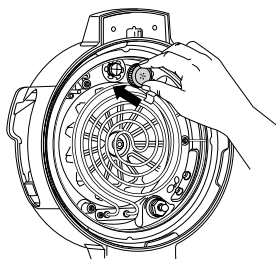
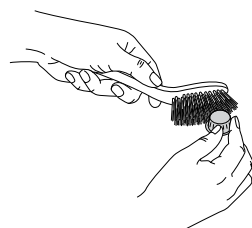
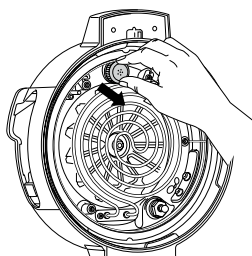
NOTA: Asegúrate de vaciar el exceso de agua que haya podido quedar en el colector de condensación tras utilizar el aparato.



RETIRADA Y REINSTALACIÓN DEL TAPÓN ANTI OBSTRUCCIÓN

El tapón antiobstrucción protege la válvula interna de la tapa de presión para que no se tapone y protege a los usuarios contra posibles salpicaduras de comida. Debería limpiarse después de cada uso con un cepillo de limpieza.

Para retirarlo, sostén el tapón antiobstrucción entre los dedos pulgar e índice (este último doblado) y gira la muñeca en la dirección de las agujas del reloj. Para volver a instalarlo, colócalo en su lugar y haga presión hacia abajo. Asegúrate de que el tapón antiobstrucción está en la posición correcta antes de usar el aparato.



NOTA: Antes de cada uso, asegúrate de que el anillo de silicona esté bien colocado en la rejilla para el anillo de silicona y que el tapón antiobstrucción esté montado adecuadamente sobre la válvula de liberación de presión.

USO DEL SENSOR DE COCCIÓN DIGITAL NINJA® FOODI®

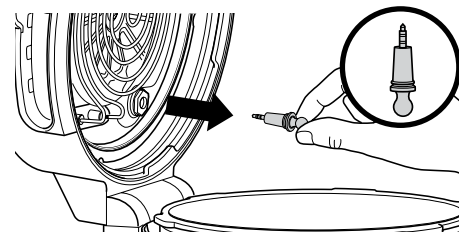
IMPORTANTE: El sensor de cocción digital y el cable estarán calientes durante y después de la cocción. Ten cuidado al retirar el sensor de los alimentos.

Antes de usarlo

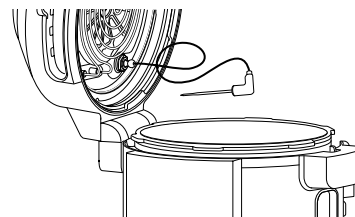
Asegúrate de que la clavija del sensor no tiene ningún residuo y el cable no está enredado antes de enchufarlo.

- 1 Presiona la parte inferior del compartimento de almacenamiento en el lado derecho del aparato para liberarlo. Después, desenrolla el cable del compartimento para sacar el sensor.
- 2 Retira el tapón de la toma de corriente situada en el interior de la tapa, en la parte inferior derecha, y luego enchufa el sensor en la toma de corriente. Empuja firmemente el sensor hasta que encaje en su sitio y no pueda introducirse más en la toma. Coloca la tapa en el compartimento de almacenamiento y vuelve a colocar el compartimento de almacenamiento en el lateral del aparato.

NO pierdas la tapa del sensor; el aparato no funcionará sin ella.



- 3 Una vez que el sensor esté enchufado en la toma, se activará y se iluminarán los botones de PRESET (predefinido) y MANUAL (manual) del sensor si están disponibles para la función seleccionada. Selecciona la función y la temperatura de cocción que desees.



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

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

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

NOTA: En el modo de cocinar a presión, solo se puede ajustar para "Well (bien)" y "Shred (triturar)" para la preselección.

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

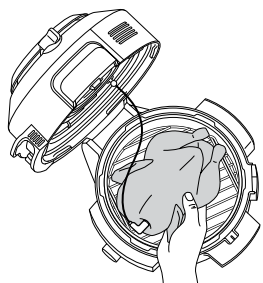
TIPO DE ALIMENTO:	AJUSTAR EL RESULTADO A:
Pescado	Medium rare (poco hecho) (50 °C)
	Medium (medio hecho) (55 °C)
	Medium Well (al punto) (60 °C)
	Well Done (muy hecho) (65 °C)
Pollo/Pavo	Well Done (muy hecho) (75 °C)
Cerdo	Medium (medio hecho) (55 °C)
	Medium Well (al punto) (65 °C)
	Well Done (muy hecho)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

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

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

USO DEL SENSOR DE COCCIÓN NINJA® FOODI® DIGITAL (cont.)

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



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

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

CÓMO USAR EL SENSOR EN DIFERENTES TIPOS DE COCCIÓN:

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

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

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

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

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

Cocinar 2 o más proteínas de tamaños diferentes:

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

Cocinar 2 o más proteínas de diferente tipo:

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

USO DEL ROBOT DE COCINA NINJA® FOODI® MAX SMARTLID

CÓMO INSERTAR EL SENSOR CORRECTAMENTE

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

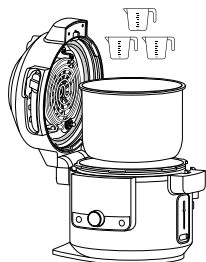
TIPO DE ALIMENTO:	COLOCACIÓN	CORRECTA	INCORRECTA
Filetes Chuletas de cerdo Chuletas de cordero Pechugas de pollo Hamburguesas Solomillos Filetes de pescado	<ul style="list-style-type: none"> • inserta el sensor horizontalmente en el centro de la parte más gruesa de la carne. • Asegúrate de que el sensor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

USO DE LAS FUNCIONES DE COCCIÓN A PRESIÓN

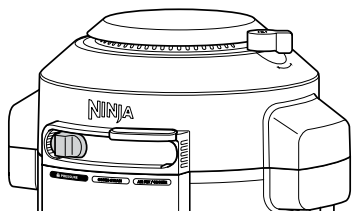
PRUEBA DE AGUA: INTRODUCCIÓN AL COCINADO A PRESIÓN

Se recomienda que los usuarios primerizos realicen la prueba de agua para familiarizarse con el cocinado a presión.

- 1 Pon el recipiente de cocinado en la base de la olla y añade 750 ml de agua a temperatura ambiente al recipiente.



- 2 Cierra la tapa y mueve el botón deslizable a la posición PRESSURE (cocinar a presión).



- 3 Asegúrate de que la válvula de liberación de presión está en la posición SEAL (sellado).



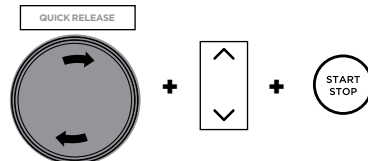
SEAL (sellado)
para las funciones de presurización (pressure)



VENT (ventilación)
para el resto de funciones y posiciones del botón deslizable

NOTA: La válvula estará suelta cuando esté totalmente instalada. No la fuerces sobre el borde.

- 4 Utiliza el selector para seleccionar QUICK RELEASE (liberación rápida). El aparato se pondrá por defecto en presión alta (Hi). Utiliza la flecha derecha hacia abajo para ajustar el tiempo a 2 minutos. Pulsa el botón START/STOP (iniciar/detener) para comenzar.

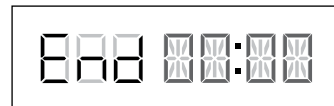


- 5 La pantalla mostrará el mensaje "PrE" y una barra de progreso que indica que el aparato está creando presión. Cuando el aparato esté totalmente presurizado, empezará la cuenta atrás.



NOTA: El tiempo de presurización variará en función de la cantidad y temperatura de los ingredientes, junto con el nivel de presurización.

- 6 Cuando el tiempo de cocción llegue a cero, el aparato emitirá un pitido y mostrará el mensaje "End" (Fin) en la pantalla antes de disponerse a liberar automáticamente el vapor presurizado. El indicador sonoro de advertencia te hará saber que la válvula de liberación de la presión está a punto de abrirse. Cuando esta válvula se abra, saldrá el vapor. En cuando el aparato indique "OPN LID" (Abrir tapa), mueve el botón deslizable hacia la derecha para desbloquear la tapa. Luego, abre la tapa.



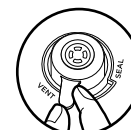
NOTA: El aparato pasará al modo KEEP WARM (mantener caliente) y el elemento calefactor permanecerá encendido.

LIBERAR LA PRESIÓN AUTOMÁTICAMENTE

NATURAL: La liberación natural es mejor para cortes de carne más grandes que necesitan más tiempo de cocción. El calor se apagará, pero la comida en su interior seguirá cocinándose. El aparato se despresurizará naturalmente una vez que el tiempo de cocción haya terminado y la unidad se enfríe.

QUICK (rápida): La liberación rápida se utiliza para alimentos más pequeños o ingredientes que son sensibles a la sobrecocción. **NO** utilices la liberación rápida cuando se cocinan alimentos con almidón o espumosos. Para la liberación rápida, utiliza el selector para elegir esta opción antes de empezar a cocinar a presión.

DELAYED (retardada): La liberación retardada es útil para aquellas recetas que necesiten un tiempo de presión más largo una vez que el tiempo de cocción haya finalizado (por ejemplo, arroz y cereales). Para retrasar la liberación, utiliza el selector para elegir esta opción. La liberación retardada estará predeterminada a 10 minutos. Pulsa el icono de Release pressure (liberar presión) para cambiar el tiempo de liberación retardada. Pulsándolo de nuevo podrá cambiar el tiempo y la presión. Una vez finalizado el tiempo de cocción, el aparato liberará rápidamente la presión una vez completada la duración del retardo.



NOTA: Para cantidades más grandes de comida que requieran una mayor despresurización, puede liberar presión manualmente moviendo la válvula hasta la posición **VENT (ventilación)**. Si eliges liberarla manualmente, mueve la válvula de liberación de presión de **SEAL (sellado)** a **VENT (ventilación)** o mantén pulsado el icono **RELEASE PRESSURE (liberar presión)**.

PRESURIZACIÓN

Conforme aumenta la presión en el aparato, el panel de control mostrará "PrE" y las barras de progreso. El tiempo de presión varía según la cantidad y la temperatura de los ingredientes, así como del líquido en el recipiente. Por seguridad, la tapa se bloqueará a medida que el aparato se presurice y no se desbloqueará hasta que se libere la presión. Una vez que el aparato haya alcanzado la presión total, el ciclo de cocinado a presión comenzará y el temporizador empezará la cuenta atrás.

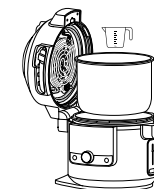
USO del modo Cocinar a presión (PRESSURE)

Para encender el aparato, enchufe el cable de corriente en una toma, y luego presiona el botón

Pressure (presión)

- 1 Pon los ingredientes y al menos 250 ml de líquido en el recipiente, así como cualquier accesorio necesario. **NO** llenes el recipiente por encima de la línea PRESSURE MAX (máxima presión).

NOTA: El aparato no se presurizará si no hay líquido suficiente.



NOTA: Al cocinar arroz, alubias u otros ingredientes que se expandan, **NO** llenes el recipiente de cocinado hasta más de la mitad.

- 2 Cierra la tapa y luego gira la válvula de liberación de presión hasta la posición SEAL (sellado).



- 3 Mueve el botón deslizable a la posición PRESSURE (presión). El aparato estará por defecto en NATURAL RELEASE (liberación natural). Utiliza el selector para elegir NATURAL RELEASE (liberación natural), QUICK RELEASE (liberación rápida) o DELAYED RELEASE (liberación retardada). Se mostrará el nivel de presión predeterminado y la configuración de tiempo. Usa las flechas ascendente y descendente a la izquierda de la pantalla para seleccionar Hi o LO.

NOTA: La liberación retardada está predeterminada a 10 minutos. Si estás utilizando la liberación retardada (Delayed Release) y quieres ajustar el tiempo, pulsa el botón de RELEASE PRESSURE (liberar presión) para ajustar el tiempo deseado.

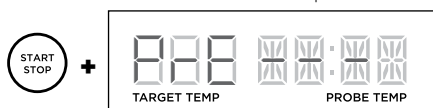


- 4 Usa las flechas ascendente y descendente a la derecha de la pantalla para ajustar el tiempo de cocinado en incrementos de 1 minuto hasta 1 hora, y en incrementos de 5 minutos de 1 hora a 4 horas.

USO DE LAS FUNCIONES DE COCCIÓN A PRESIÓN (cont.)

NOTA: Si está en funcionamiento durante 1 hora o menos, el reloj contará por minutos y segundos. Si está en funcionamiento durante más de 1 hora, el reloj contará solo por minutos.

- 5 pulsa el botón START/STOP (iniciar/detener) para comenzar la cocción. El aparato empezará a presurizarse. La pantalla mostrará el mensaje "PrE" y una barra de progreso. El aparato empezará la cuenta atrás cuando esté totalmente presurizado.



NOTA: El tiempo de presurización varía en función de la presión seleccionada, las temperaturas actuales del recipiente de cocinado y la temperatura y cantidad de ingredientes.

- 6 Cuando el tiempo de cocción llegue a cero, el aparato liberará la presión de forma natural, rápida o retardada, dependiendo de su selección. Si decide liberar presión de forma manual, gire la válvula de presión a la posición VENT (ventilación) para liberar rápidamente el vapor presurizado.

NOTA: Para más detalles sobre las tres formas de liberar la presión automáticamente, consulta la página 144.

- 7 El aparato emitirá un pitido, cambiará automáticamente al modo KEEP WARM (mantener caliente) y se iniciará la cuenta atrás.

NOTA: Una vez terminado el cocinado, puedes presionar el botón KEEP WARM (mantener caliente) para apagar dicho modo. Si no, presiona el botón START/STOP (iniciar/detener).

- 8 Si utiliza la liberación rápida o la liberación retardada, el aparato liberará la presión y luego cambiará a la opción de mantener caliente. Si utiliza la liberación natural, el aparato cambiará a la opción de mantener caliente después de que el ciclo de cocción se haya completado. El aparato emitirá un pitido, cambiará automáticamente al modo KEEP WARM (mantener caliente) y se iniciará la cuenta atrás.
- 9 Cuando el aparato muestre el mensaje "OPN LID", se habrá despresurizado del todo y puedes mover el botón deslizable hacia la derecha para abrir la tapa.

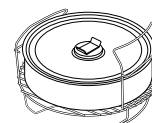
USO DE LAS FUNCIONES DEL MODO COMBI-STEAM (COMBI-VAPOR)

Para encender el aparato, enchufa el cable de corriente en una toma, y luego presiona el botón

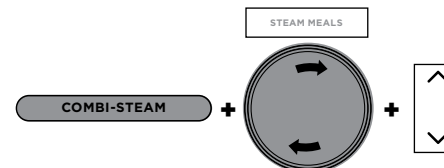
NOTA: La posición de la válvula de liberación de presión no importa. Puede estar en la posición SEAL (sellado) o VENT (ventilación).

Steam Meals (comidas al vapor)

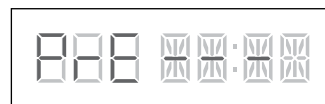
- 1 Usando el molde multiuso Ninja®, añade los ingredientes según la receta. Pon la olla en la rejilla reversible (como se muestra en la posición inferior). Asegurate de que hay líquido en el recipiente para crear vapor, y luego coloca la rejilla y la olla en el recipiente. Cierra la tapa.



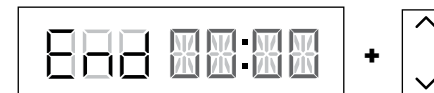
- 2 Mueve el botón deslizable AL MODO COMBI-STEAM (combi-vapor). La selección de función se activará por defecto a STEAM MEALS (comidas al vapor). Se visualizarán los ajustes de temperatura y tiempo pre-determinados. Usa las flechas ascendente y descendente a la izquierda de la pantalla para seleccionar la temperatura en incrementos de 5 °C entre 150 °C y 240 °C.



- 3 Usa las flechas ascendente y descendente a la derecha de la pantalla para ajustar el tiempo de cocinado en incrementos de 1 minuto hasta 1 hora.
- 4 Pulsa el botón START/STOP (iniciar/detener) para comenzar la cocción.
- 5 La pantalla mostrará el mensaje "PrE" y una barra de progreso que indica que el aparato está creando vapor. El tiempo para crear vapor dependerá de la cantidad de ingredientes que haya en el recipiente.



- 6 Cuando el aparato llegue al nivel de vapor adecuado, la pantalla mostrará la temperatura establecida y el temporizador comenzará la cuenta atrás.
- 7 Cuando el tiempo de cocción llegue a cero, el aparato emitirá un pitido y mostrará el mensaje "End" (Fin) durante 5 minutos.

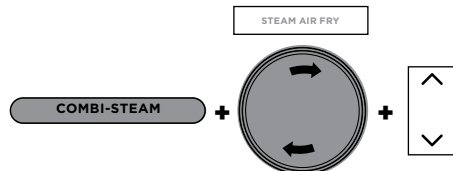


NOTA: Si los alimentos necesitan más tiempo, Usa las flechas ascendentes de la derecha de la pantalla para añadir tiempo adicional. El aparato no hará la fase de precalentamiento.

USO DE LAS FUNCIONES DEL MODO COMBI-STEAM (COMBI-VAPOR) (cont.)

Steam Air Fry (freír con aire al vapor)

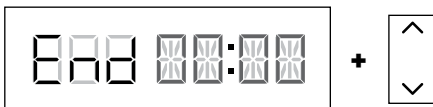
- 1 Pon los ingredientes con la cesta para cocinar y gratinar o la rejilla reversible en el recipiente. Asegúrate de que haya líquido en el recipiente para que se cree vapor. Cierra la tapa.
- 2 Mueve el botón deslizable al modo COMBI-STEAM (COMBI-VAPOR) y luego utiliza el selector para elegir STEAM AIR FRY (freír con aire al vapor). Se visualizarán los ajustes de temperatura y tiempo predeterminados. Usa las flechas ascendente y descendente a la izquierda de la pantalla para seleccionar la temperatura en incrementos de 5 °C entre 150 °C y 240 °C.



- 3 Usa las flechas ascendente y descendente a la derecha de la pantalla para ajustar el tiempo de cocinado en incrementos de 1 minuto hasta 1 hora.
- 4 Pulsa el botón START/STOP (iniciar/detener) para comenzar la cocción.
- 5 La pantalla mostrará el mensaje "PrE" y barras de progreso que indican que el aparato está creando vapor. El tiempo para crear vapor dependerá de la cantidad de ingredientes que haya en el recipiente.



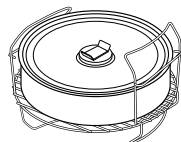
- 6 Cuando el aparato llegue al nivel de vapor adecuado, la pantalla mostrará la temperatura establecida y el temporizador comenzará la cuenta atrás.
- 7 Cuando el tiempo de cocción llegue a cero, el aparato emitirá un pitido y mostrará el mensaje "End" (Fin) durante 5 minutos.



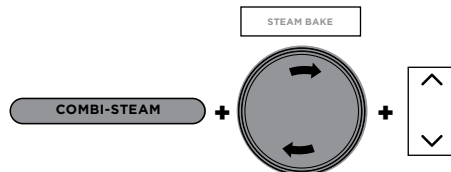
NOTA: Si los alimentos necesitan más tiempo, Usa las flechas ascendentes de la derecha de la pantalla para añadir tiempo adicional. El aparato no hará la fase de precalentamiento.

Steam Bake (hornear al vapor)

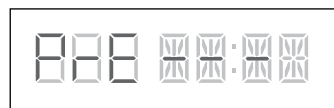
- 1 Usando el molde multiuso Ninja®, añade los ingredientes según la receta. Pon la olla en la rejilla reversible (como se muestra en la posición inferior). Asegúrate de que hay líquido en el recipiente para crear vapor, y luego coloca la rejilla y la olla en el recipiente. Cierra la tapa.



- 2 Mueve el botón deslizable al modo COMBI-STEAM (COMBI-VAPOR) y luego utiliza el selector para elegir STEAM BAKE (hornear al vapor). Se visualizará el ajuste de temperatura predeterminado. Usa las flechas ascendente y descendente a la izquierda de la pantalla para seleccionar la temperatura en incrementos de 5 °C entre 105 °C y 210 °C.

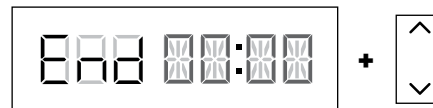


- 3 Usa las flechas ascendente y descendente a la derecha de la pantalla para ajustar el tiempo de cocinado en incrementos de 1 minuto hasta 1 hora y 15 minutos.
- 4 Pulsa el botón START/STOP (iniciar/detener) para comenzar la cocción.
- 5 La pantalla mostrará el mensaje "PrE" y una barra de progreso que indica que el aparato está creando vapor. El tiempo de vapor es de 20 minutos.



- 6 Cuando se haya completado el precalentamiento, la pantalla mostrará la temperatura establecida y el temporizador comenzará la cuenta atrás.

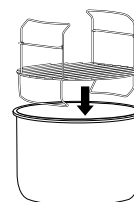
- 7 Cuando el tiempo de cocción llegue a cero, el aparato emitirá un pitido y mostrará el mensaje "End" (Fin) durante 5 minutos.



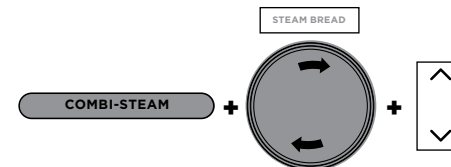
NOTA: Si tu comida requiere más tiempo, utiliza a flecha hacia arriba a la derecha de la pantalla para añadir tiempo adicional. El aparato no hará la fase de precalentamiento.

Steam bread (panificar)

- 1 Coloca los ingredientes con el accesorio designado en la olla. Asegúrate de que haya líquido en el recipiente para que se cree vapor. Cierra la tapa.



- 2 Mueve el botón deslizable al modo COMBI-STEAM (COMBI-VAPOR) y luego utiliza el selector para elegir STEAM BREAD (panificar). Se visualizará el ajuste de temperatura predeterminado. Usa las flechas ascendente y descendente a la izquierda de la pantalla para seleccionar la temperatura en incrementos de 5 °C entre 150 °C y 240 °C.

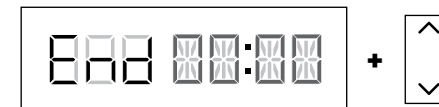


- 3 Usa las flechas ascendente y descendente a la derecha de la pantalla para ajustar el tiempo de cocinado en incrementos de 1 minuto hasta 1 hora.
- 4 Pulsa el botón START/STOP (iniciar/detener) para comenzar la cocción.

- 5 La pantalla mostrará el mensaje "PrE" y una barra de progreso que indica que el aparato está creando vapor. El tiempo de vaporización será de 15 minutos.




- 6 Cuando se haya completado el precalentamiento, la pantalla mostrará la temperatura establecida y el temporizador comenzará la cuenta atrás.
- 7 Cuando el tiempo de cocción llegue a cero, el aparato emitirá un pitido y mostrará el mensaje "End" (Fin) durante 2 minutos.



NOTA: Si los alimentos necesitan más tiempo, utiliza las flechas ascendentes de la derecha de la pantalla para añadir tiempo adicional. El aparato no hará la fase de precalentamiento.

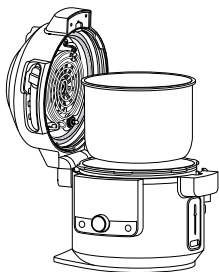
USO DE LAS FUNCIONES DE AIR FRY (FREÍR CON AIRE)/COOKER (COCINAR)

Para encender el aparato, enchufa el cable de corriente en una toma, y luego presiona el botón .

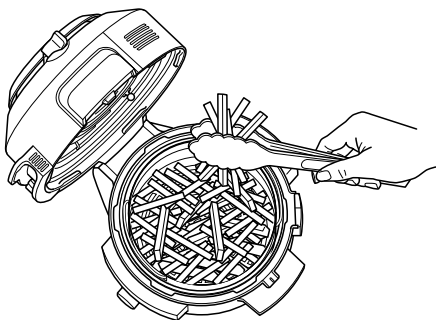
NOTA: Si abre la tapa al utilizar las funciones Air Fry (freír con aire), Bake (hornear) o Prove (fermentar), el tiempo de cocción entrará en pausa. Cierra la tapa para reanudar el cocinado.

Air Fry (freír con aire)

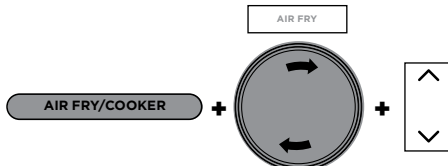
- 1 Pon la cesta para cocinar y gratinar o la rejilla reversible en el recipiente. La cesta debe tener el difusor fijado.



- 2 Añade ingredientes a la cesta Cook & Crisp o a la rejilla reversible. Cierra la tapa.

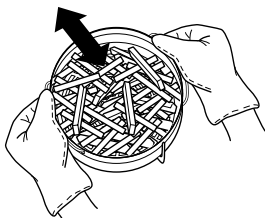


- 3 Mueve el botón deslizable a la posición Air Fry (freír con aire)/Cooker (cocinar), y luego utiliza el selector para elegir AIR FRY (freír con aire). Se visualizará el ajuste de temperatura predeterminado. Usa las flechas ascendente y descendente a la izquierda de la pantalla para seleccionar la temperatura en incrementos de 5 °C entre 150 °C y 210 °C.

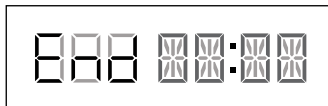


- 4 Usa las flechas ascendente y descendente a la derecha de la pantalla para ajustar el tiempo de cocinado en incrementos de 1 minuto hasta 1 hora.
- 5 Pulsa el botón START/STOP (iniciar/detener) para comenzar la cocción.
- 6 Durante el cocinado, puede abrir la tapa y levantar y sacar la cesta para remover o revolver los ingredientes para que se doren de manera uniforme, si es necesario. Una vez hecho, vuelve a bajar la cesta dentro del recipiente de cocinado y cierra la tapa. El cocinado se reanudará automáticamente después de que se haya cerrado la tapa.

NOTA: Para obtener los mejores resultados, se recomienda remover los ingredientes periódicamente durante el proceso de freír con aire. Puedes abrir la tapa y levantar y sacar la cesta para remover o revolver los ingredientes para que se doren de manera uniforme. Una vez hecho, vuelve a bajar la cesta dentro del recipiente de cocinado y cierra la tapa con firmeza. El cocinado se reanudará automáticamente después de que se haya cerrado la tapa.

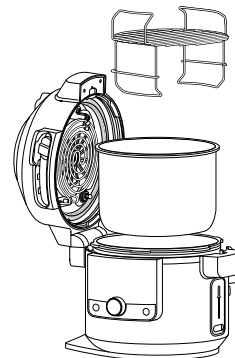


- 7 Cuando el tiempo de cocción llegue a cero, el aparato emitirá un pitido y se iluminará el mensaje "End" (Fin) en la pantalla tres veces.

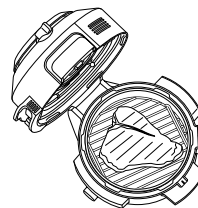


Grill (parrilla)

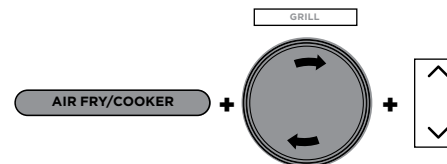
- 1 Pon la rejilla reversible en el recipiente de cocinado en la posición de la parrilla superior o sigue las instrucciones de su receta.



- 2 Pon los ingredientes en la rejilla; luego cierra la tapa.



- 3 Mueve el botón deslizable a la posición AIR FRY (freír con aire)/COOKER (COCINAR), y luego utiliza el selector para elegir GRILL (parrilla).

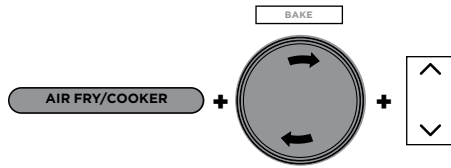


NOTA: No hay disponible ni es necesario el ajuste de temperatura al usar la función Grill (parrilla).

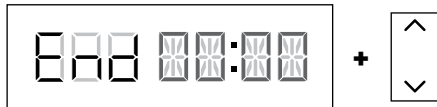
USO DE LAS FUNCIONES AIR FRY (FREÍR CON AIRE)/COOKER (COCINAR) (CONT.)

Bake (hornear)

- 1 Incorpora los ingredientes y fija cualquier accesorio al recipiente. Cierra la tapa.
- 2 Mueve el botón deslizable a la posición Air Fry (freír con aire)/Cooker (cocinar), y luego utiliza el selector para elegir BAKE (hornear). Se visualizará el ajuste de temperatura predeterminado. Usa las flechas ascendente y descendente a la izquierda de la pantalla para seleccionar la temperatura en incrementos de 5 °C entre 120 °C y 210 °C.

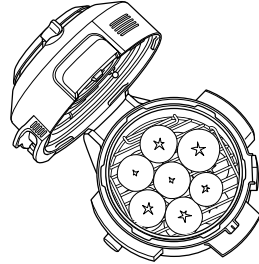


- 3 Usa las flechas ascendente y descendente a la derecha de la pantalla para ajustar el tiempo de cocinado en incrementos de 1 minuto hasta 1 hora, y en incrementos de 5 minutos de 1 hora a 4 horas.
- 4 Pulsa el botón START/STOP (iniciar/detener) para comenzar la cocción.
- 5 Cuando el tiempo de cocción llegue a cero, el aparato emitirá un pitido y se iluminará el mensaje "End" (Fin) en la pantalla tres veces.

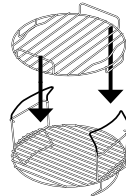


Dehydrate (deshidratar)

- 1 Coloca la rejilla reversible en la posición inferior y, a continuación, pon una capa de ingredientes en la rejilla.

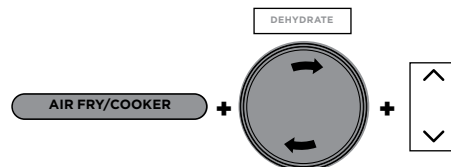


- 2 Sujetando el nivel superior por sus asas, bájalo hasta la rejilla reversible en la posición que se muestra a continuación. A continuación, pon una capa de ingredientes en el nivel superior y cierra la tapa.

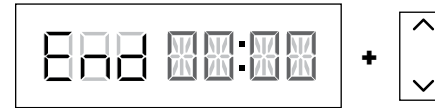


NOTA: Para tener cinco niveles de capacidad, utiliza el pie deshidratador (se vende por separado) directamente en el recipiente de cocinado.

- 3 Mueve el botón deslizable a la posición Air Fry (freír con aire)/Cooker (cocinar), y luego utiliza el selector para elegir DEHYDRATE (deshidratar). Se visualizará el ajuste de temperatura predeterminado. Usa las flechas ascendente y descendente a la izquierda de la pantalla para seleccionar la temperatura en incrementos de 5 °C entre 40 °C y 90 °C.

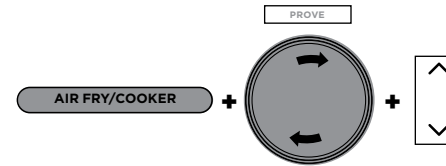


- 4 Usa las flechas a la derecha de la pantalla para ajustar el tiempo de deshidratación, en incrementos de 15 minutos desde 1 hora hasta 12 horas.
- 5 Pulsa el botón START/STOP (iniciar/detener) para comenzar la cocción.
- 6 Cuando el tiempo de cocción llegue a cero, el aparato emitirá un pitido y se iluminará el mensaje "END" (Fin) en la pantalla tres veces.

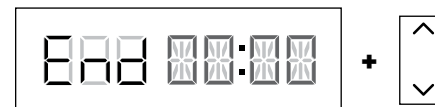


Prove (fermentar)

- 1 Coloca la masa en la olla o en la cesta para cocinar y gratinar y cierra la tapa.
- 2 Mueve el botón deslizable a la posición AIR FRY (FREÍR CON AIRE)/COOKER (COCINAR), y luego gire el selector a la posición prove (fermentar). Se visualizará el ajuste de temperatura predeterminado. Usa las flechas ascendente y descendente a la izquierda de la pantalla para seleccionar la temperatura en incrementos de 5 °C entre 25 °C y 35 °C.

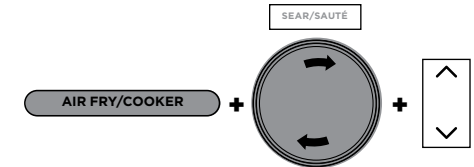


- 3 Usa las flechas ascendente y descendente a la derecha de la pantalla para ajustar el tiempo del sensor en incrementos de 5 minutos entre 20 minutos y 2 horas.
- 4 Pulsa el botón START/STOP (iniciar/detener) para comenzar la cocción.
- 5 Cuando el tiempo de cocción llegue a cero, el aparato emitirá un pitido y se iluminará el mensaje "End" (Fin) en la pantalla tres veces.



Sear/Sauté (sofreír/saltear)

- 1 Incorpore los ingredientes al recipiente de cocinado.
- 2 Mueve el botón deslizable a la posición Air Fry (freír con aire)/Cooker (cocinar) o abre la tapa, y luego utiliza el selector para elegir la opción SEAR/SAUTÉ (sofreír/saltear). Se visualizará el ajuste de temperatura predeterminado. Usa las flechas ascendente y descendente a la izquierda de la pantalla para seleccionar "LO 1", "2", "3", "4" O "Hi 5".



NOTA: No hay disponible ningún ajuste de temperatura al usar la función Sear/Sauté (sofreír/saltear).

- 3 Pulsa el botón START/STOP (iniciar/detener) para comenzar la cocción.
- 4 Pulsa el botón START/STOP (iniciar/detener) para apagar la función SEAR/SAUTÉ (sofreír/saltear). Para cambiar a una función de cocinado diferente, pulsa START/STOP (iniciar/detener) para finalizar la función de cocinado y, a continuación, gire el selector a la función que desee.

NOTA: Puedes usar esta función con la tapa abierta o cerrada.

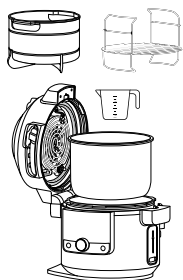
NOTA: SIEMPRE usa utensilios antiadherentes en el recipiente de cocinado. **NO** uses utensilios de metal, pues arañarán el recubrimiento antiadherente del recipiente.

NOTA: La función SEAR/SAUTÉ (sofreír/saltear) se desactivará automáticamente después de 1 hora para "4" y "Hi 5" y después de 4 horas para "Lo 1", "2" y "3".

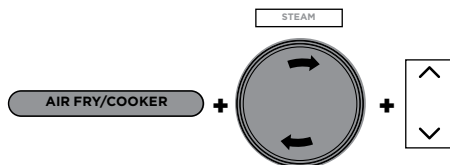
USO DE LAS FUNCIONES AIR FRY (FREÍR CON AIRE)/COOKER (COCINAR) (CONT.)

Steam (vapor)

- Añade 250 ml de líquido (o la cantidad que la receta especifique) al recipiente; luego pon dentro de este la rejilla reversible o una cesta para cocinar y gratinar con ingredientes.



- Mueve el botón deslizable a la posición AIR FRY (FREÍR CON AIRE)/COOKER (COCINAR), y luego gire el selector a la posición STEAM (vapor).



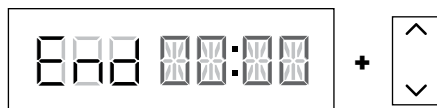
- Usa las flechas ascendente y descendente a la derecha de la pantalla para ajustar el tiempo de cocinado en incrementos de 5 minutos hasta 30 minutos.
- Pulsa el botón START/STOP (iniciar/detener) para comenzar la cocción.

NOTA: No hay ningún ajuste de temperatura al usar la función STEAM (VAPOR).

- El aparato comenzará el precalentamiento hasta que el líquido hierva. El visor mostrará "PrE". Se mostrará la animación de precalentamiento hasta que el aparato alcance la temperatura y, a continuación, el visor mostrará el temporizador con la cuenta atrás.

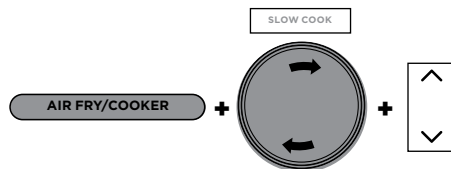


- Cuando el tiempo de cocción llegue a cero, el aparato emitirá un pitido y se iluminará el mensaje "End" (Fin) en la pantalla tres veces.



Slow Cook (cocción lenta)

- Incorpore los ingredientes al recipiente de cocinado. **NO** llene el recipiente por encima de la línea MAX (máx.).
- Mueve el botón deslizable a la posición Air Fry (freír con aire)/Cooker (cocinar), y luego gire el selector a la posición SLOW COOK (cocción lenta). Se visualizará el ajuste de temperatura predeterminado. Usa las flechas ascendente y descendente a la izquierda de la pantalla para seleccionar "Hi", "LO" o "BUFFET".



- Usa las flechas ascendente y descendente a la derecha de la pantalla para ajustar el tiempo de cocinado en incrementos de 15 minutos hasta 12 horas.
- Pulsa el botón START/STOP (iniciar/detener) para comenzar la cocción.

NOTA: El tiempo Slow Cook BUFFET (BUFFET para cocción lenta) se puede ajustar entre las 2 y las 12 horas; el tiempo HI (alto) se puede ajustar entre las 4 y las 12 horas.

- Cuando el tiempo de cocción llegue a cero, el aparato emitirá un pitido y cambiará automáticamente al modo KEEP WARM (mantener caliente) e iniciará la cuenta atrás.

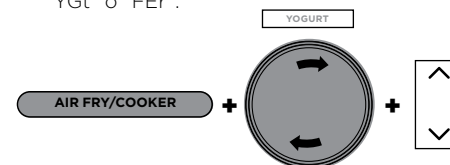
NOTA: Una vez terminado el cocinado, puedes presionar el botón KEEP WARM (mantener caliente) para apagar dicho modo.

Yogurt (yogur)

- Incorpora la cantidad deseada de leche al recipiente.

NOTA: Si prefieres pasteurizar, enfriar y añadir fermentos sin usar el aparato, omite los pasos 1-9. En su lugar pulsa TEMP, seleccione "Fer" (fermentación), pulsa TIME (tiempo), seleccione el tiempo de incubación deseado y, a continuación, pulsa el botón START/STOP (iniciar/detener) para comenzar.

- Cierra la tapa.
- Mueve el botón deslizable a la posición Air Fry (freír con aire)/Cooker (cocinar), y luego gira el selector a la posición YOGURT (yogur). Se visualizará el ajuste de temperatura predeterminado. Usa las flechas ascendente y descendente a la izquierda de la pantalla para seleccionar "Ygt" o "Fer".



- Usa las flechas ascendente y descendente a la derecha de la pantalla para ajustar el tiempo de incubación en incrementos de 30 minutos entre 6 y 12 horas.

NOTA: Si se selecciona un tiempo mayor, se producirá un yogur más ácido con una consistencia más espesa. Utiliza 12 horas para lograr un yogur tipo griego.

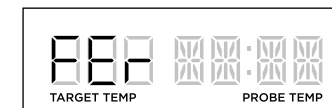
- Pulsa START/STOP (iniciar/detener) para iniciar la pasteurización.
- El aparato mostrará BOIL (hervir) mientras realiza la pasteurización. Cuando se haya alcanzado la temperatura de pasteurización, el aparato emitirá un pitido y mostrará COOL (enfriar).



- Una vez que se haya enfriado la leche, el aparato mostrará ADD (añadir) y STIR (mezclar) sucesivamente y el tiempo de incubación.



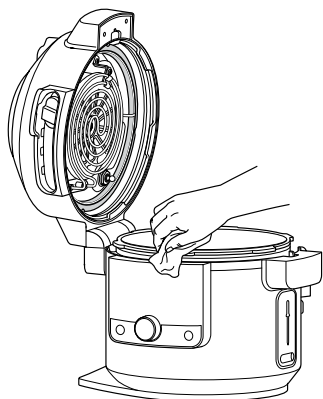
- Abre la tapa y quita la nata de la parte superior de la leche.
- Añade fermentos de yogur a la leche y agite para mezclarlos. Cierra la tapa y pulsa START/STOP (iniciar/detener) para iniciar el proceso de incubación.
- El visor mostrará "Fer" (fermentación) y empezará la cuenta atrás. Cuando termine el tiempo de incubación, el aparato emitirá un pitido y mostrará la palabra END (Fin) tres veces en la pantalla. El aparato emitirá un pitido a cada minuto durante 4 horas o hasta que se apague.



- Enfría el yogur durante un máximo de 12 horas antes de servirlo.

LIMPIEZA Y MANTENIMIENTO

Limpeza: Lavado en lavavajillas y a mano



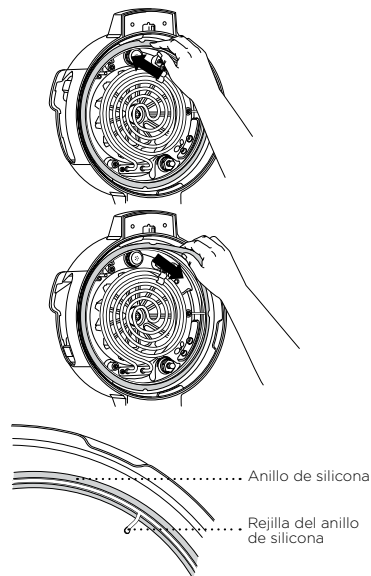
El aparato debe limpiarse concienzudamente después de cada uso.

- 1 Desenchufa el aparato de la toma de corriente antes de proceder a la limpieza.
- 2 Para limpiar la base de la olla y el panel de control, pásales un paño húmedo limpio.
- 3 El recipiente de cocinado, la olla multifunción, el anillo de silicona, la rejilla reversible, la cesta para cocinar y gratinar y el difusor extraíble se pueden lavar en el lavavajillas.

NOTA: NUNCA pongas la base de la olla, el sensor de cocción digital o la tapa del sensor en el lavavajillas, ni los sumerjas en agua u otro líquido.

- 4 La válvula de liberación de presión y el tapón antiobstrucción se pueden lavar con agua y líquido lavavajillas.
- 5 Si quedan residuos de comida pegados al recipiente de cocinado, la rejilla reversible o la cesta para cocinar y gratinar, llena de agua el recipiente y déjalo en remojo antes de limpiarlo. **NO** utilices un estropajo. Si es necesario frotar, use un producto de limpieza o jabón líquido para vajillas con una almohadilla o cepillo de nailon.
- 6 Deja secar las piezas al aire después de cada uso.

Retirada y reinstalación del anillo de silicona



Para retirar el anillo de silicona, tira de él hacia fuera con delicadeza, sección por sección, para sacarlo de la rejilla del anillo de silicona. El anillo se puede instalar con cualquiera de sus lados hacia arriba. Para volver a instalarlo, presiona hacia dentro de la sección de la rejilla sección por sección (véase la imagen anterior).

Después de usarlo, retira cualquier resto de comida del anillo de silicona y del tapón antiobstrucción.

Para evitar olores, mantén limpio el anillo de silicona

Si lo lavas en agua caliente con jabón o en el lavaplatos, eliminarás olores no deseados. Sin embargo, es normal que absorba el olor de ciertos alimentos ácidos. Se recomienda tener más de un anillo de silicona a mano. Puedes adquirir anillos de silicona adicionales en ninjakitchen.es. **NUNCA** tires hacia fuera del anillo de silicona con fuerza excesiva, pues eso puede deformarlo y a la rejilla, y afectar a la función de sellado de la presión. Es necesario sustituir de inmediato el anillo de silicona si tiene grietas, cortes u otros desperfectos.

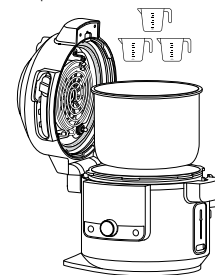
NOTA: El anillo de silicona debe reemplazarse por otro que sea específico de la Olla Multifunción Foodi® SmartLid.

LIMPIEZA DE LA TAPA

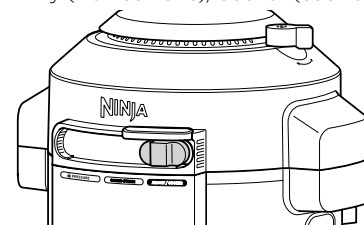
Recomendamos inspeccionar el interior de la tapa y los elementos calefactores antes de cocinar con las "funciones de cocción húmeda", entre las que se incluyen Slow Cook (cocción lenta), Steam (vapor), Sear/Sauté (sofreír/saltear), Pressure (presión) y todos los MODOS COMBI-STEAM (combi-vapor). Si detectas algún residuo de comida o restos de aceite, te recomendamos que limpies el aparato con vapor (consulta las instrucciones siguientes) y que luego pases una bayeta por el interior de la tapa.

INSTRUCCIONES PARA LA LIMPIEZA CON VAPOR:

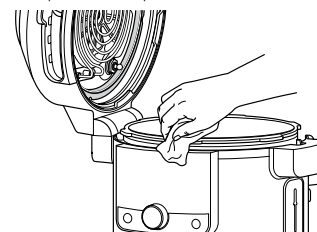
- 1 Llene el recipiente con 750 ml de agua.



- 2 Mueve el SmartLid Slider a la posición Air Fry (freír con aire)/Cooker (cocinar).



- 3 Seleccione STEAM (vapor) y ajuste el tiempo a 30 minutos. pulsa el botón START/STOP (iniciar/detener).
- 4 Cuando el tiempo llegue a cero y el aparato se haya enfriado, utiliza un paño húmedo o una esponja para limpiar el interior de la tapa y los elementos calefactores. **PRECAUCIÓN:** Cuando limpies el interior de la tapa, no toques el ventilador.



- 5 Repite los pasos 3 y 4 según sea necesario y limpia de manera localizada tantas veces como precise.

NOTA: Si el aparato no está abierto una vez que el ciclo haya acabado, se pondrá por defecto en modo KEEP WARM (mantener caliente) y el elemento calefactor seguirá funcionando.

Solución de problemas y preguntas frecuentes

¿Por qué mi aparato tarda tanto en conseguir presión? ¿Cuánto tarda en conseguir presión?

- Los tiempos de cocinado pueden variar según la temperatura seleccionada, la temperatura actual del recipiente de cocinado, y la temperatura o la cantidad de los ingredientes.
- Asegúrate de que el anillo de silicona está totalmente acomodado y toca directamente con la tapa. Si está correctamente instalado, deberías poder hacer girar el anillo tirando ligeramente de él.
- Comprueba que la tapa de presión está totalmente bloqueada, y que la válvula de liberación de presión está en la posición SEAL (sellado) al cocinar a presión.
- El aparato no se presurizará si no hay líquido suficiente.

¿Por qué la cuenta atrás se hace tan despacio?

- Puede que hayas puesto horas en vez de minutos. Al establecer el tiempo, el visor mostrará HH:MM y el tiempo aumentará/disminuirá en incrementos de un minuto.

¿Cómo puedo saber cuándo está presurizando el aparato?

- La barra de progreso con la animación aparecerá en el visor para indicar que el aparato está acumulando presión.

Las luces “PrE” y móviles se muestran en la pantalla del visor al usar la función Pressure (presión) o Steam (vapor) o cualquiera de los modos Combi-Steam (combi-vapor).

- Esto indica que el aparato está acumulando presión o precalentándose al usar STEAM o PRESSURE. Cuando el aparato haya terminado de acumular presión, el tiempo de cocinado que hayas establecido empezará su cuenta atrás.

Sale mucho vapor de mi aparato al usar la función Steam.

- Es normal que el vapor se libere por la válvula de liberación de presión durante el cocinado.

¿Por qué no puedo abrir la tapa después de la presurización?

- Como medida de seguridad, la tapa no se desbloqueará hasta que el aparato esté completamente despresurizado. Gire la válvula de presión a la posición VENT (ventilación) para liberar rápidamente el vapor presurizado. De la válvula de liberación de presión brotará un chorro rápido de vapor. Cuando se haya liberado el vapor por completo, el aparato estará listo para abrirse.

¿Debería estar suelta la válvula de liberación de presión?

- Sí. El ajuste flojo de la válvula de liberación de presión es intencional; permite una transición rápida y fácil entre SEAL (sellado) y VENT (ventilación) y ayuda a regular la presión al liberar pequeñas cantidades de vapor durante el cocinado para garantizar excelentes resultados. Asegúrate de girarla lo más posible hacia la posición de SEAL (sellado) cuando cocine a presión y lo más lejos posible hacia la posición de VENT (ventilación) cuando se libere rápidamente.

El aparato está siseando y no está alcanzando presión.

- Asegúrate de que la válvula de liberación de presión está girada hacia la posición SEAL (sellado). Si has hecho esto y sigues oyendo un fuerte ruido de siseo, esto puede indicar que el anillo de silicona no está totalmente en su sitio. Presiona START/STOP (iniciar/detener) para parar el cocinado, VENT (ventilación) si es necesario, y retira la tapa. Presiona sobre el anillo de silicona, asegurándote de que está totalmente introducido y plano bajo la rejilla del anillo. Una vez totalmente instalado, debería poder hacer girar el anillo tirando ligeramente de él.

El aparato está contando hacia delante en vez de contar hacia atrás.

- El ciclo de cocinado está completo y el aparato está en modo KEEP WARM (mantener caliente).

¿Cuánto tarda el aparato en despresurizarse?

- El tiempo que se tarde en liberar presión depende de la cantidad de comida que haya en el aparato y la receta que se siga. Comprueba siempre que la válvula flotante haya bajado antes de intentar abrir la tapa. Si el aparato tarda más de lo normal en despresurizarse, desenchúfalo y espere a que baje la válvula flotante antes de abrir la tapa.

Solución de problemas y preguntas frecuentes (cont.)

Aparece el mensaje de error “ADD POT” (añadir recipiente) en la pantalla del visor.

- El recipiente de cocinado no está dentro de la base de la olla. El recipiente de cocinado es necesario para todas las funciones.

Aparece el mensaje de error “SHUT LID” (cerrar tapa) en la pantalla del visor.

- La tapa está abierta y tiene que cerrarse para que la función seleccionada dé comienzo.

El mensaje de error “ADD WATER” (añadir agua) aparece en la pantalla del visor al usar la función Steam (vapor) o Pressure (presión).

- El nivel del agua está demasiado bajo. Añade más agua al aparato para que la función continúe.

El mensaje de error “NO PRESSURE” (no hay presión) aparece en la pantalla del visor al usar la función Pressure (presión).

- Añade más líquido al recipiente de cocinado antes de que el ciclo de cocinado a presión vuelva a empezar.
- Asegúrate de que la válvula de liberación de presión está en la posición SEAL (sellado).
- Asegúrate de que el anillo de silicona está instalado correctamente.

Aparece el mensaje “ERR” (error).

- El aparato no está funcionando adecuadamente. Contacta con Atención al cliente en el 900 839 453.

Aparece el mensaje de error “PLUG IN” (enchufar) en la pantalla del visor.

- inserta la tapa del sensor o el sensor digital de cocinado en el enchufe para empezar a cocinar.

Aparece el mensaje de error “PROBE ERROR” (error de sensor) en la pantalla del visor.

- El aparato ha alcanzado el tiempo máximo de la función seleccionada antes de que el sensor alcance la temperatura ajustada.

Aparece el mensaje de error “SLIDE” (deslizar) en la pantalla del visor.

- Mueve el botón deslizable a la posición deseada antes de seleccionar una función de cocción.

Aparece el mensaje de error “LOCK LID” (cerrar tapa) en la pantalla del visor.

- Mueve el botón deslizable a la posición PRESSURE (presión) para cerrar la tapa.

CONSEJOS ÚTILES

- 1 Para lograr un dorado uniforme, asegúrate de que los ingredientes estén dispuestos en una capa nivelada en el fondo del recipiente de cocinado sin que se solapen. Si hay solapamiento de ingredientes, asegúrate de darles una sacudida una vez transcurrida la mitad del tiempo de cocinado que haya establecido.
- 2 Para ingredientes más pequeños que pudieran caerse a través de la rejilla reversible, recomendamos envolverlos primero en papel de pergamino o en una bolsita de papel de aluminio.
- 3 Use el modo KEEP WARM (mantener caliente) para mantener la comida a una temperatura templada y segura después de cocinarla. Para impedir que la comida se seque, recomendamos mantener cerrada la tapa y usar esta función justo antes de servir.
- 4 Para recalentar la comida, use la función AIR FRY (freír con aire).

REGISTRO DEL PRODUCTO

GARANTÍA LIMITADA DE DOS (2) AÑOS

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

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

Garantías de Ninja®

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

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

¿Cómo debo registrar mi garantía?

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

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

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

IMPORTANTE

- La garantía cubre el Producto durante dos (2) años a partir de la fecha de compra.
- Le rogamos que conserve en todo momento la factura o el recibo de compra. Si necesita utilizar la garantía, deberá proporcionarnos la factura o el recibo de compra para comprobar que la información suministrada es correcta. En caso de no poder presentar una factura o un recibo de compra válido, la garantía quedará invalidada.

¿Cuáles son los beneficios de registrar mi garantía?

Si registra la garantía, podrá elegir si desea recibir nuestro boletín, donde se ofrecen consejos, recomendaciones y concursos. Estará al tanto de las noticias más recientes sobre los nuevos productos y tecnologías de Ninja. Si registra su garantía en línea, recibirá inmediatamente la confirmación de que hemos recibido sus datos.

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

REGISTRO DEL PRODUCTO

¿Cuánto tiempo duran las garantías de nuestros Productos?

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

¿Qué cubre la garantía?

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

¿Qué aspectos no cubre la garantía?

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

¿Qué sucede cuando vence la garantía?

Ninja no diseña sus productos para que duren solo un tiempo limitado. Somos conscientes de que los clientes quizás deseen reparar sus electrodomésticos de cocina una vez que haya vencido la garantía. Puede encontrar asistencia en línea en www.ninjakitchen.eu.

¿Dónde se pueden adquirir recambios y accesorios Ninja originales?

Los recambios y los accesorios Ninja están diseñados por los mismos ingenieros que desarrollan el electrodoméstico de cocina Ninja. Puede ver el catálogo de recambios, piezas de repuesto y accesorios Ninja correspondientes a todas las máquinas Ninja en www.ninjakitchen.eu.

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