

NINJA® Foodi®

SP101EU

BRUGERVEJLEDNING
BEDIENUNGSANLEITUNG
INSTRUCTIONS
INSTRUCCIONES
GUIDE D'INSTRUCTIONS
ET GARANTIE NINJA
ISTRUZIONI
INSTRUCTIES
INSTRUKSJONER
OHJEET
INSTRUKTIONER

MULTIFUNKTIONEL OVN
MULTIFUNKTIONSOVEN
MULTIFUNCTION OVEN
HORNO MULTIFUNCIÓN
FOUR MULTIFONCTION
FORNO MULTIFUNZIONE
MULTIFUNCTIONELE OVEN
MULTIFUNKSJONSOVN
MONITOIMIUNI
MULTIFUNKTIONSSUGN



GRACIAS

por comprar el horno multifunción Ninja® Foodi®



REGISTRE SU PRODUCTO

 ninjakitchen.eu

 Escanee el código QR utilizando un dispositivo móvil

INDIQUE LOS SIGUIENTES DATOS

Número del modelo: _____

Número de serie: _____

Fecha de compra: _____
(Guarde el recibo)

Establecimiento de compra: _____

ESPECIFICACIONES TÉCNICAS

Tensión: 220-240 V- 50-60 Hz

Vatios: 2000 W-2400 W

CONSEJO: puede encontrar el modelo y el número de serie en la etiqueta del código QR que se encuentra en la base de la unidad.



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

ÍNDICE

Instrucciones importantes	56
Piezas	58
Colocación de accesorios	59
Antes del primer uso	59
Uso del panel de control	60
Funciones	61
Botones de funcionamiento y visualización del panel de control	61
Gestión del cable de alimentación	62
Accesorios para comprar	62
Uso de su horno multifunción Foodi®	63
Uso de las funciones de cocción	63
Air Fry (Freír con aire)	63
Roast (Asar)	64
Grill (Parrilla)	64
Bake (Hornear)	65
Toast (Tostada)	65
Bagel	66
Dehydrate (Deshidratar)	66
Keep Warm (Mantener caliente)	66
Limpieza, mantenimiento y almacenamiento	67
Limpieza diaria	67
Limpieza profunda	67
Almacenamiento compacto	68
Solución de problemas	69
Preguntas frecuentes	69
Registro del producto	70

INSTRUCCIONES IMPORTANTES

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

El uso de aparatos eléctricos hace conveniente tomar en todo momento precauciones básicas, incluidas las expuestas a continuación:

⚠ ADVERTENCIA

- 1 Lea todas las instrucciones antes de utilizar el horno y sus accesorios.
- 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 Con el fin de evitar que los niños pequeños puedan asfixiarse, deseché todos los materiales de embalaje inmediatamente después de desembalar.
- 4 Realice un inventario del contenido del embalaje para asegurarse de disponer de todos los componentes necesarios para utilizar el horno de forma correcta y segura.
- 5 **NO** utilice alargaderas de cable. Se utiliza un cable corto de suministro eléctrico para reducir el riesgo de que los niños agarren el cable o queden enredados en este y para reducir el riesgo de que las personas tropiecen con cables de mayor longitud.
- 6 No utilice **NUNCA** un enchufe que esté por debajo de la encimera.
- 7 Mantenga el aparato y su cable fuera del alcance de los niños. **No permita que los niños utilicen el aparato.** Extreme la supervisión cuando utilice el aparato cerca de los niños.
- 8 **NO** deje que el cable cuelgue sobre los bordes de las mesas o mostradores o toque superficies calientes, incluidas las estufas y otros hornos térmicos.
- 9 No deje **NUNCA** el horno desatendido y en marcha.
- 10 **NO** cubra la bandeja para migas ni otra parte del horno con papel de aluminio, ya que el horno podría sobrecalentarse o provocar un incendio.
- 11 No coloque **NUNCA** papel de aluminio sobre la bandeja de horno o la rejilla. La grasa se acumularía y podría provocar un incendio.
- 12 Para protegerse de descargas eléctricas, **NO** sumerja el cable, los enchufes ni la unidad principal en agua u otros líquidos.
- 13 **NO** utilice el horno si el cable de alimentación o el enchufe están dañados. Inspeccione con regularidad el horno y el cable de alimentación. Si el horno sufre alguna avería o cualquier tipo de desperfecto, deje de utilizarlo inmediatamente y llame al Servicio de Atención al Cliente.
- 14 **NO** tape el conducto de entrada de aire ni el conducto de aire del enchufe mientras la unidad esté en funcionamiento. Si lo hace, se impedirá una cocción uniforme y podría ocasionar desperfectos en la unidad o el sobrecalentamiento de esta.
- 15 **NO** inserte nada en las ranuras de ventilación y no las obstruya.
- 16 **NO** coloque artículos encima de la superficie mientras la unidad está funcionando, excepto los accesorios Ninja recomendados autorizados.
- 17 Antes de colocar cualquier accesorio en el horno, asegúrese de que esté limpio y seco.
- 18 Destinado a usarse únicamente sobre una superficie de trabajo. **NO** coloque el horno cerca del borde de una mesa de trabajo. Asegúrese de que la superficie esté nivelada, limpia y seca.
- 19 Este horno está destinado únicamente a uso doméstico. **NO** emplee el horno para fines distintos a los que está destinado. El uso indebido del mismo podría ocasionar lesiones.
- 20 **NO** almacene material, salvo los accesorios suministrados, en este horno cuando no esté en uso.
- 21 **NO** lo utilice a la intemperie. **NO** lo utilice en vehículos o embarcaciones que estén en marcha.
- 22 **NO** utilice accesorios complementarios que no estén recomendados o comercializados por SharkNinja.

- 23 Al utilizar este horno, disponga del espacio adecuado por encima y alrededor de este para permitir la circulación del aire.
- 24 Puede producirse un incendio si el horno está cubierto o toca material inflamable, incluidas cortinas, paredes o similares cuando esté en funcionamiento. **NO** coloque nada sobre el horno durante su funcionamiento.
- 25 Este horno tiene una puerta de vidrio templado y es más resistente a la rotura. Evite arañar la superficie de la puerta o los bordes de la muesca.
- 26 **NO** use el horno sin la rejilla, salvo cuando se utiliza la cesta para freír con aire.
- 27 **NO** pulverice ningún tipo de aerosol ni añada condimentos en el horno mientras se cocina.
- 28 Tenga cuidado al insertar y retirar cualquier cosa del horno, especialmente cuando esté caliente.
- 29 Las tensiones en las tomas de corriente pueden fluctuar, perjudicando así el rendimiento de su producto. Con el fin de prevenir posibles enfermedades, utilice un termómetro para comprobar que la comida se haya hecho a las temperaturas recomendadas.
- 30 Evite que la comida entre en contacto con elementos que emitan calor. De lo contrario, se podrían ocasionar daños materiales, o podrían verse afectadas las condiciones de seguridad con que utilizar el horno.
- 31 **NO** coloque ninguno de los siguientes materiales en el horno: papel, cartón, plástico, bolsas de asado y similares.
- 32 Se debe tener mucho cuidado al utilizar contenedores fabricados con materiales que no sean de metal o vidrio.
- 33 **NO** toque superficies calientes. Las superficies del horno se calientan durante su funcionamiento y después de este. Para prevenir quemaduras o lesiones, utilice **EN TODO MOMENTO** salvamanteles o manoplas de cocina aislantes y use las asas y los mangos con que va equipado el horno.
- 34 El derrame de comida caliente puede ocasionar quemaduras de gravedad. Extreme las precauciones cuando el horno contenga comida caliente. Un uso indebido podría ocasionar lesiones.
- 35 Le rogamos que consulte la sección Limpieza y mantenimiento para obtener información sobre el mantenimiento habitual del horno.
- 36 Los niños no deben realizar la limpieza y el mantenimiento.
- 37 Pulse el botón de encendido/apagado para apagar el horno y enfriarlo por completo antes de limpiar, mover y levantarlo para guardarlo.
- 38 Desenchufe el horno después de cada uso. Para desenchufarlo, sujete el cuerpo del enchufe y desconéctelo de la toma de corriente. Nunca lo desenchufe agarrando el cable flexible y tirando de él.
- 39 **NO** lo limpie con estropajos metálicos. Las piezas pueden romper el estropajo y hacer contacto con las piezas eléctricas, lo que causaría una descarga eléctrica.
- 40 **NO** utilice el horno como fuente de calor o para secarse.
- 41 **NO conecte NUNCA** este aparato a un interruptor con temporizador externo o a un sistema de control remoto independiente.



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.



Procure evitar el contacto con superficies calientes. Utilice siempre protección de manos para evitar quemaduras.

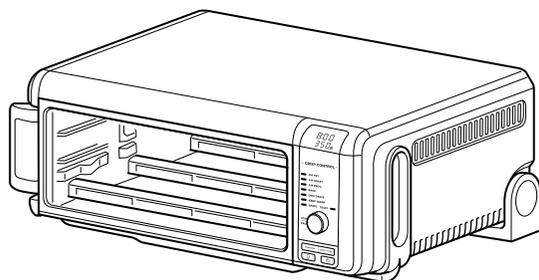


Solo para uso doméstico y en interiores.

GUARDE ESTAS INSTRUCCIONES

A Unidad principal

(no se muestra el cable de alimentación)



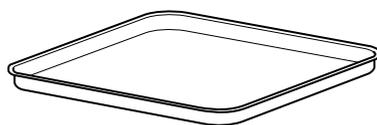
B Cesta para freír con aire

(utilízela en la posición del riel superior)



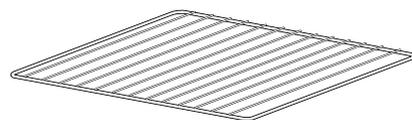
C Bandeja de horno

(colóquela siempre encima de la rejilla)



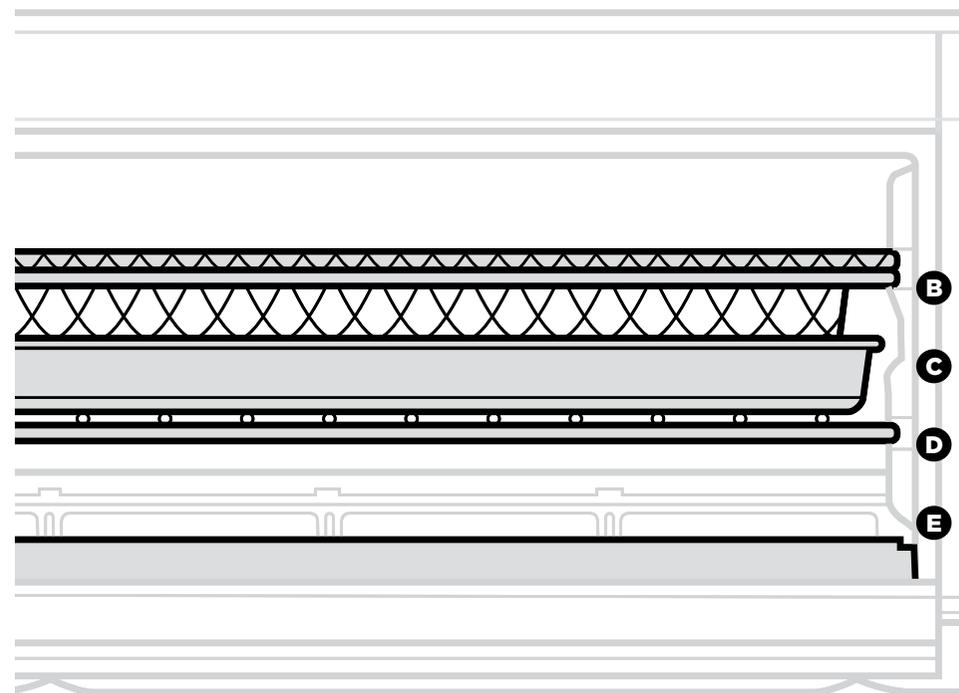
D Rejilla

(déjela en la posición del riel inferior)



E Bandeja para migas extraíble

(colóquela siempre debajo del elemento calentador inferior)

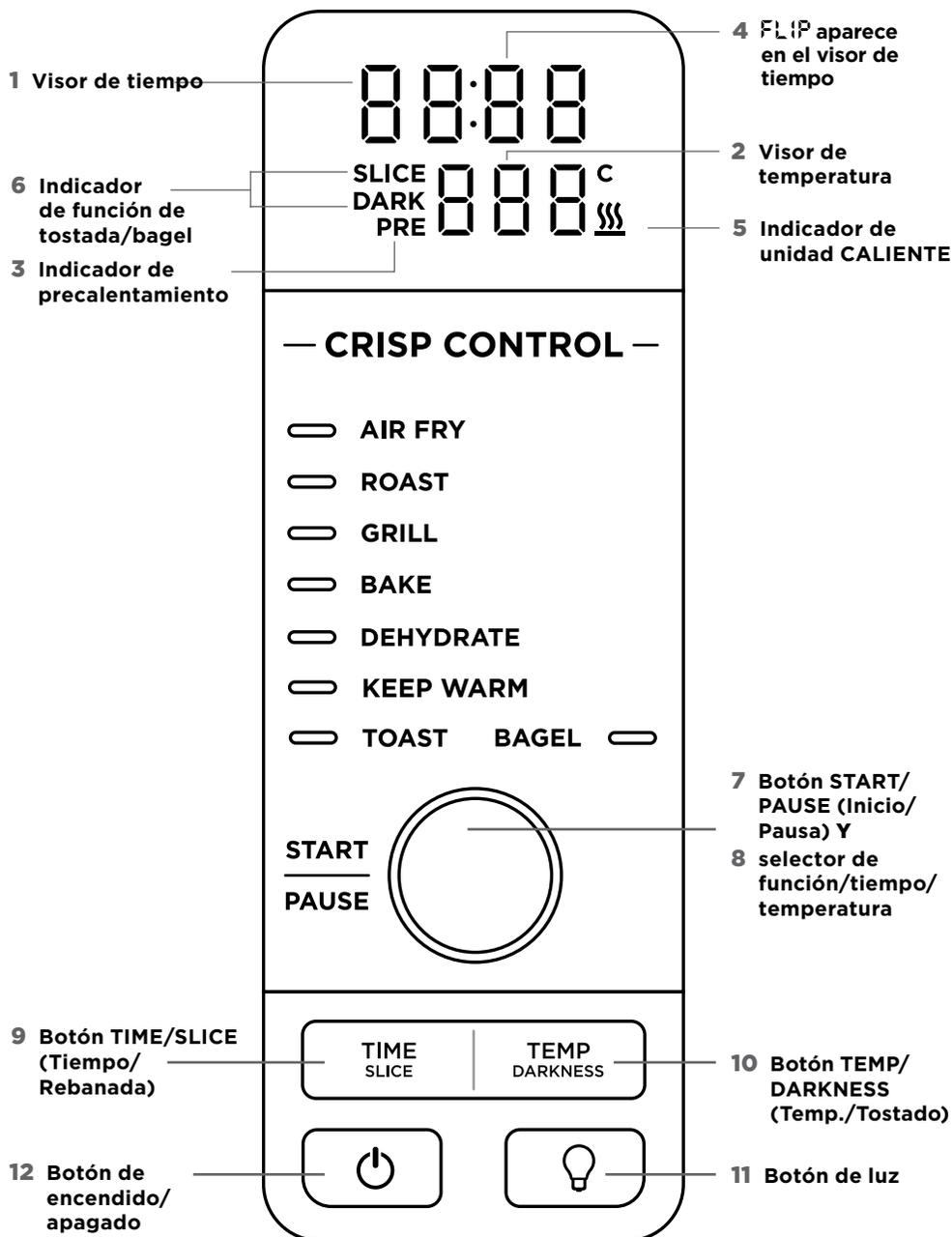


ANTES DEL PRIMER USO

- 1 Retire del horno todo el material de embalaje, etiquetas promocionales y cinta adhesiva, y deséchelos.
- 2 Extraiga del embalaje todos los accesorios y lea este manual con detenimiento. Le rogamos que preste especial atención a las instrucciones de funcionamiento, las advertencias y las instrucciones importantes para prevenir lesiones o daños materiales.
- 3 Lave la cesta para freír con aire, la bandeja de horno, la rejilla y la bandeja para migas extraíble con agua templada y jabón. Luego enjuáguelos y séquelos bien. No lave **NUNCA** la unidad principal en el lavavajillas.
- 4 Recomendamos colocar todos los accesorios dentro del horno y activar la función Air Fry (Freír con aire) a 200 °C durante 20 minutos sin añadir alimentos. Asegúrese de que la zona esté bien ventilada. Esto eliminará cualquier residuo de embalaje y rastros de olor que puedan estar presentes. Es totalmente seguro y no perjudica el rendimiento del horno.

NOTA: Para un uso más prolongado, recomendamos lavar a mano los accesorios.

USO DEL PANEL DE CONTROL



FUNCIONES

AIR FRY (Freír con aire): prepare alimentos que acostumbraría a freír, como alitas de pollo, patatas fritas y croquetas de pollo, con poco o ningún aceite añadido.

ROAST (Asar con aire): consiga un exterior crujiente y un interior perfectamente cocinado para las comidas preparadas en bandeja de horno de tamaño completo, proteínas más gruesas y verduras asadas.

GRILL (Parrilla): ase carne y pescado a la parrilla y dore uniformemente los guisos.

BAKE (Hornear): hornee uniformemente sus comidas, desde sus galletas favoritas hasta pizzas caseras.

TOAST (Tostada): tueste uniformemente hasta 6 rebanadas según el tipo de tostado que prefiera.

BAGEL: tueste perfectamente hasta 6 mitades de bagels colocadas con el lado de rebanada hacia arriba en la rejilla.

DEHYDRATE (Deshidratar): prepare sanos aperitivos deshidratando carne, fruta y verdura.

KEEP WARM (Mantener caliente): mantenga la comida caliente hasta 2 horas.

NOTA: Las funciones DEHYDRATE (Deshidratar) y KEEP WARM (Mantener caliente) no están incluidas en todos los modelos.

PANEL DE CONTROL Y BOTONES DE FUNCIONAMIENTO

1 Visor de tiempo: muestra el tiempo de cocción. La cuenta atrás se mostrará cuando empiece el tiempo de cocción.

2 Visor de temperatura: muestra la temperatura de cocción.

NOTA: el tiempo y la temperatura siempre volverán al tiempo de cocción y a la temperatura que se ajustó la última vez que se utilizaba el horno.

3 PRE parpadea cuando la unidad se está precalentando.

4 FLIP aparecerá en el visor de tiempo cuando la unidad esté lo suficientemente fría como para levantarla para su almacenamiento o limpieza.

5 se ilumina cuando la unidad está caliente y se apaga cuando está lo suficientemente fría como para guardarla o limpiarla.

6 SLICE (Rebanada) y DARK (Tostado) se iluminará cuando se utilice la función de tostado o bagel.

7 Botón START/PAUSE (Inicio/Pausa): púlselo para iniciar la cocción o ponerla en pausa.

8 Selector de función/tiempo/temperatura: gire para seleccionar una función de cocción o ajuste el tiempo y la temperatura (o el número de rebanadas y nivel de tostado al utilizar las funciones de tostadas y bagel).

NOTA: mantenga pulsado el botón START/PAUSE (Inicio/Pausa) durante 3 segundos para volver a la selección de la función.

9 Botón TIME/SLICE (Tiempo/Rebanada): para seleccionar un tiempo de cocción, pulse el botón TIME (Tiempo) y, a continuación, utilice el selector para ajustar el tiempo. Al utilizar la función de tostada o bagel, este botón ajustará el número de rebanadas en lugar del tiempo.

10 Botón TEMP/DARKNESS (Temp./Tostado): para ajustar la temperatura, pulse el botón TEMP y utilice el selector para ajustar la temperatura. Al utilizar la función de tostada o bagel, este botón ajustará el nivel de tostado en lugar de la temperatura.

NOTA: el tiempo y la temperatura de cocción se pueden ajustar en cualquier momento durante la cocción.

11 Botón (Luz): pulse para encender y apagar la luz interior del horno.

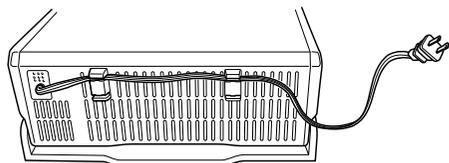
NOTA: la luz se encenderá automáticamente cuando queden 30 segundos de tiempo de cocción.

12 Botón de encendido/apagado: pulse para encender y apagar la unidad.

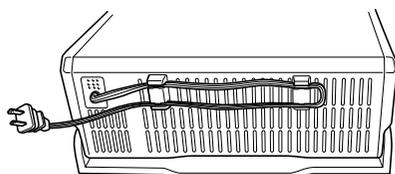
GESTIÓN DEL CABLE DE ALIMENTACIÓN

Nuestro sistema de gestión de cables está diseñado para que no interfiera con la funcionalidad plegable del horno.

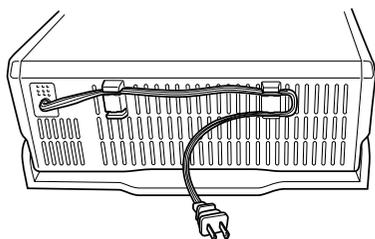
Opción 1 Toma a la izquierda



Opción 2 Toma a la derecha



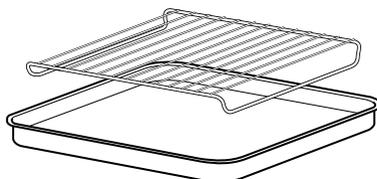
Opción 3 Toma detrás del horno



ACCESORIOS QUE ADQUIRIR

Ofrecemos una gama de accesorios personalizados para su horno multifunción Ninja® Foodi®. Visite ninjakitchen.eu para aumentar sus capacidades y llevar su arte culinario al siguiente nivel.

• Rejilla



• Bandeja para hornear o hacer guisos (5 cm de profundidad)



• Bandeja para huevos/muffins



USO DE SU HORNO MULTIFUNCIÓN Foodi®

USO DE LAS FUNCIONES DE COCCIÓN

Para encender la unidad, enchufe el cable de alimentación en la pared, ponga el horno en posición de cocción y pulse el botón \odot .

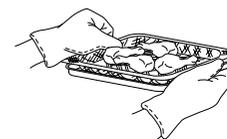
NOTA: la unidad se precalienta rápidamente, por lo que recomendamos preparar todos los ingredientes antes de encender el horno.

Air Fry (Freír con aire)

- 1 Para seleccionar la función, gire el selector hasta que se encienda AIR FRY (Freír con aire). Se visualizarán los ajustes de tiempo y temperatura predeterminados.
- 2 Pulse el botón TIME/SLICE (Tiempo/Rebanada) y utilice el selector para seleccionar el tiempo hasta 1 hora. Para establecer el tiempo, pulse el botón TIME/SLICE (Tiempo/Rebanada) de nuevo.
- 3 A continuación, pulse el botón TEMP/DARKNESS (Temp./Tostado) y utilice el selector para seleccionar una temperatura entre 120 °C y 200 °C. Para ajustar la temperatura, pulse el botón TEMP/DARKNESS (Temp./Tostado) de nuevo.
- 4 Pulse el botón START/PAUSE (Inicio/Pausa) para comenzar el precalentamiento.
- 5 Coloque los ingredientes en la cesta para freír con aire. Si los ingredientes tienen grasa, son aceitosos o están marinados, coloque la cesta en la bandeja de horno.



Utilice la cesta para freír con aire para ingredientes secos.

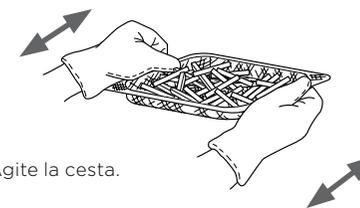


Utilice la cesta para freír con aire con la bandeja de horno debajo para los ingredientes grasos, aceitosos o marinados.

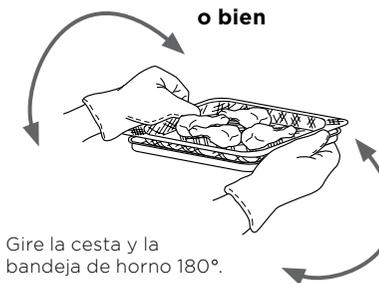
- 6 Deslice la cesta en los rieles superiores del horno. Si también utiliza la bandeja de horno, deslice ambos en el horno al mismo tiempo, con la cesta en los rieles superiores y la bandeja en la rejilla debajo de la cesta. Cierre la puerta del horno.

NOTA: el temporizador empezará la cuenta atrás en cuanto la unidad se haya precalentado. Si los ingredientes no están listos para ir al horno, simplemente gire el selector para añadir más tiempo.

- 7 Para un tono y una consistencia más uniformes, mezcle los ingredientes o gire la cesta 180° a mitad del ciclo de cocción.



Agite la cesta.



o bien

Gire la cesta y la bandeja de horno 180°.

- 8 Una vez terminado el tiempo de cocción, la unidad emitirá un pitido.

Roast (Asar)

- 1 Para seleccionar la función, gire el selector hasta que ROAST (Asar) se ilumine. Se visualizarán los ajustes de tiempo y temperatura predeterminados.
- 2 Pulse el botón TIME/SLICE (Tiempo/Rebanada) y utilice el selector para seleccionar el tiempo hasta 2 horas. Para establecer la hora, pulse TIME/SLICE (Hora/Rebanada) de nuevo.

NOTA: si la cocción es inferior a 1 hora, el reloj efectuará la cuenta atrás en minutos y segundos. si la cocción es superior a 1 hora, el reloj efectuará la cuenta atrás en horas y minutos.

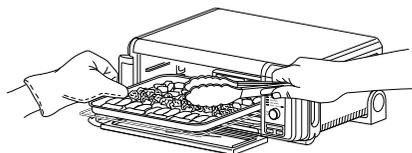
- 3 Pulse el botón TEMP/DARKNESS (Temp./Tostado) y utilice el selector para seleccionar una temperatura entre 120 °C y 230 °C. Para ajustar la temperatura, vuelva a pulsar el botón TEMP/DARKNESS (Temp./Tostado).
- 4 Pulse el botón START/PAUSE (Inicio/Pausa) para comenzar el precalentamiento.

NOTA: La comida se cocinará más rápido cuando se utiliza la función de asado con aire que cuando se utiliza la función de horneado. Por consiguiente, para las recetas de hornos tradicionales, reduzca el tiempo de cocción al 30 % y la temperatura en 10 °C.

- 5 Coloque los ingredientes en la bandeja de horno. Cuando la unidad emite un pitido para indicar que se ha precalentado, coloque inmediatamente la bandeja de horno en la rejilla. Cierre la puerta del horno.

NOTA: el temporizador empezará la cuenta atrás en cuanto la unidad se haya precalentado. Si los ingredientes no están listos para ir al horno, simplemente gire el selector para añadir más tiempo.

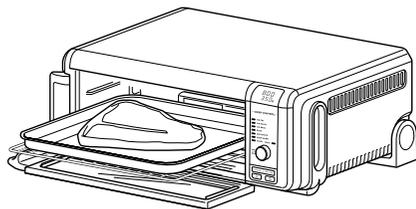
- 6 Durante la cocción, puede abrir la puerta del horno para comprobar o darle la vuelta a los ingredientes.



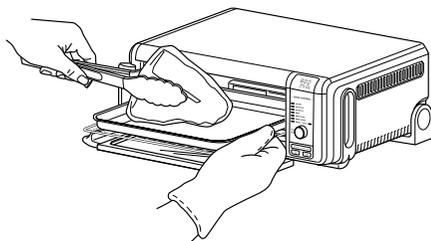
- 7 Una vez terminado el tiempo de cocción, la unidad emitirá un pitido.

Grill (Parrilla)

- 1 Para seleccionar la función, gire el selector hasta que GRILL (Parrilla) se ilumine. Se visualizarán los ajustes de tiempo y temperatura predeterminados.
- 2 Pulse el botón TIME/SLICE (Tiempo/Rebanada) y utilice el selector para seleccionar el tiempo hasta 30 minutos. Para establecer el tiempo, pulse el botón TIME/SLICE (Tiempo/Rebanada).
- 3 Pulse el botón TEMP/DARKNESS (Temp./Tostado) y utilice el selector para seleccionar HI (Alto) o LO (Bajo). Para ajustar la temperatura, pulse el botón TEMP/DARKNESS (Temp./Tostado).
- 4 Coloque los ingredientes en la bandeja de horno. Coloque la bandeja sobre la rejilla y cierre la puerta del horno. Pulse START/PAUSE (Inicio/Pausa) para iniciar la cocción.



- 5 Durante la cocción, puede abrir la puerta del horno para comprobar o darle la vuelta a los ingredientes.



- 6 Una vez terminado el tiempo de cocción, la unidad emitirá un pitido.

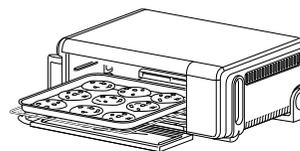
Bake (Hornear)

- 1 Para seleccionar la función, gire el selector hasta que BAKE (Hornear) se ilumine. Se visualizarán los ajustes de tiempo y temperatura predeterminados.
- 2 Pulse el botón TIME/SLICE (Tiempo/Rebanada) y utilice el selector para seleccionar su tiempo hasta 2 horas. Para ajustar el tiempo, pulse el botón TIME/SLICE (Tiempo/Rebanada) de nuevo.

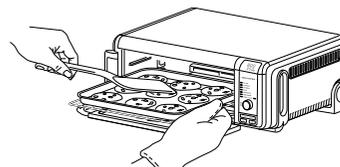
NOTA: si la cocción es inferior a 1 hora, el reloj efectuará la cuenta atrás en minutos y segundos. si la cocción es superior a 1 hora, el reloj efectuará la cuenta atrás en horas y minutos.

- 3 Pulse el botón TEMP/DARKNESS (Temp./Tostado) y utilice el selector para seleccionar una temperatura entre 120 °C y 230 °C. Para ajustar la temperatura, pulse de nuevo el botón TEMP/DARKNESS (Temp./Tostado).
- 4 Pulse el botón START/PAUSE (Inicio/Pausa) para comenzar el precalentamiento.
- 5 Coloque los ingredientes en la bandeja de horno. La unidad emitirá un pitido para indicar que se ha precalentado. Luego, coloque inmediatamente la bandeja de horno en la rejilla. Cierre la puerta del horno.

NOTA: el temporizador empezará la cuenta atrás en cuanto la unidad se haya precalentado. Si los ingredientes no están listos para ir al horno, simplemente gire el selector para añadir más tiempo.



- 6 Durante la cocción, puede abrir la puerta del horno para comprobar o darle la vuelta a los ingredientes.



- 7 Una vez terminado el tiempo de cocción, la unidad emitirá un pitido.

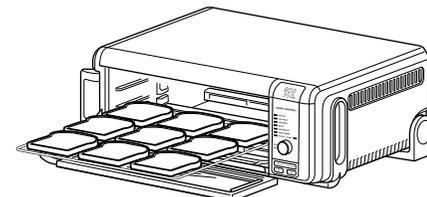
NOTA: para obtener mejores resultados con productos horneados, como galletas, coloque la bandeja de horno Ninja® con papel de horno.

Toast (Tostada)

- 1 Para seleccionar la función, gire el selector hasta que se encienda TOAST (Tostada). Se mostrará la cantidad predeterminada de rebanadas y de tostado.
- 2 Pulse el botón TIME/SLICE (Tiempo/Rebanada) y utilice el selector para seleccionar el número de rebanadas de pan. Puede tostar hasta 9 rebanadas a la vez. Para establecer el número de rebanadas, vuelva a pulsar el botón TIME/SLICE (Tiempo/Rebanada).
- 3 Pulse el botón TEMP/DARKNESS (Temp./Tostado) y utilice el selector para seleccionar un nivel de tostado. Para ajustar el nivel de tostado, pulse el botón TEMP/DARKNESS (Temp./Tostado) de nuevo.

NOTA: no hay ajuste de temperatura disponible para la función de tostado, y la unidad tampoco se precalienta en este modo. Es muy importante seleccionar el número exacto de rebanadas para evitar tostar demasiado o muy poco.

- 4 Coloque las rebanadas de pan en la rejilla. Cierre la puerta del horno y pulse START/PAUSE (Inicio/Pausa) para comenzar la cocción.



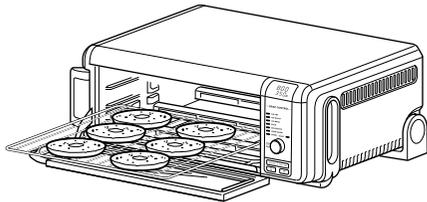
- 5 No es necesario que dé la vuelta a las rebanadas durante la cocción. Una vez terminado el tiempo de cocción, la unidad emitirá un pitido.

Bagel

- 1 Para seleccionar la función, gire el selector hasta que BAGEL se ilumine. Se mostrará el número predeterminado de rebanadas y el nivel de tostado.
- 2 Pulse el botón TIME/SLICE (Tiempo/Rebanada) y utilice el selector para seleccionar el número de rebanadas. Puede tostar hasta 6 rebanadas de bagel a la vez. Para establecer el número de rebanadas, vuelva a pulsar el botón TIME/SLICE (Tiempo/Rebanada).
- 3 Pulse el botón TEMP/DARKNESS (Temp./Tostado) y utilice el selector para seleccionar un nivel de tostado. Para ajustar el nivel de tostado, pulse el botón TEMP/DARKNESS (Temp./Tostado) de nuevo.

NOTA: no hay ajuste de temperatura disponible para la función Bagel, y la unidad no se precalentará en este modo. Es muy importante seleccionar el número exacto de rebanadas para evitar tostar demasiado o muy poco.

- 4 Coloque las rebanadas de bagel, con el lado de rebanada hacia arriba, sobre la rejilla. Cierre la puerta del horno y pulse START/PAUSE (Inicio/Pausa) para comenzar la cocción.

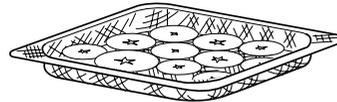


- 5 No es necesario que dé la vuelta a las rebanadas durante la cocción. Una vez terminado el tiempo de cocción, la unidad emitirá un pitido.

Dehydrate (Deshidratar)

- 1 Para seleccionar la función, gire el selector hasta que se encienda DEHYDRATE (Deshidratar). Se visualizarán los ajustes de tiempo y temperatura predeterminados.
- 2 Pulse el botón TIME/SLICE (Tiempo/Rebanada) y utilice el selector para seleccionar un tiempo hasta 12 horas. Para ajustar la hora, pulse el botón TIME/SLICE (Tiempo/Rebanada) de nuevo.

- 3 Pulse el botón TEMP/DARKNESS (Temp./Tostado) y utilice el selector para seleccionar una temperatura entre 40 °C y 90 °C. Para ajustar la temperatura, pulse el botón TEMP/DARKNESS (Temp./Tostado) de nuevo.
- 4 Coloque los ingredientes en la cesta para freír con aire y coloque la cesta en el horno. Cierre la puerta del horno y pulse START/PAUSE (Inicio/Pausa) para comenzar la cocción.



- 5 Durante la cocción, puede abrir la puerta del horno para comprobar o darle la vuelta a los ingredientes.
- 6 Una vez terminado el tiempo de cocción, la unidad emitirá un pitido.

Keep Warm (Mantener caliente):

NOTA: la función Keep Warm (Mantener caliente) no está incluida en todos los modelos.

- 1 Para seleccionar la función, gire el selector hasta que se encienda KEEP WARM (Mantener caliente). Se visualizará el ajuste de tiempo predeterminado.
- 2 Pulse el botón TIME/SLICE (Tiempo/Rebanada) y utilice el selector para seleccionar un tiempo hasta 2 horas. Para ajustar la hora, pulse el botón TIME/SLICE (Tiempo/Rebanada) de nuevo.

NOTA: No hay ninguna selección de temperatura disponible para la función Keep Warm.

- 3 Coloque el alimento en la bandeja de horno o en un contenedor apto para hornos y coloque estos en la rejilla. Cierre la puerta del horno y pulse START/PAUSE (Inicio/Pausa) para comenzar el calentamiento.

NOTA: La unidad no se precalienta en el modo Mantener caliente.

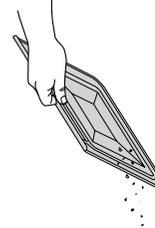
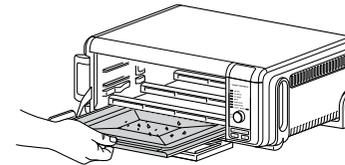
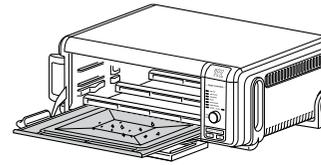
- 4 Cuando haya finalizado el tiempo de calentamiento, la unidad emitirá un pitido.

LIMPIEZA DIARIA

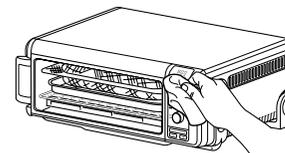
El aparato debe limpiarse concienzudamente después de cada uso.

- 1 Desenchufe la unidad de la toma y deje que se enfríe antes de limpiarla.
- 2 Vacíe la bandeja para migas extrayéndola del horno cuando el horno esté en posición horizontal.

NOTA: Vacíe la bandeja para migas con frecuencia. Lave a mano cuando sea necesario.

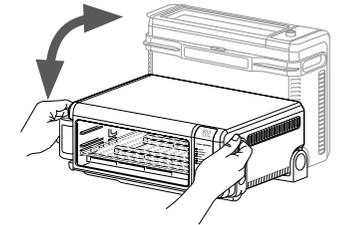


- 3 Para limpiar cualquier salpicadura de alimentos en las paredes interiores de la unidad, límpiela con una esponja suave y húmeda.
- 4 Para limpiar la unidad principal y el panel de control, pase un paño húmedo sobre estos componentes. Se puede utilizar un limpiador líquido no abrasivo o una solución de pulverización suave. Aplique el limpiador a la esponja, no a la superficie del horno, antes de limpiarla.

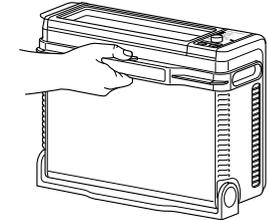


LIMPIEZA PROFUNDA

- 1 Desenchufe la unidad de la toma y deje que se enfríe antes de limpiarla.
- 2 Retire todos los accesorios de la unidad, incluida la bandeja para migas, y lávelos por separado. Utilice un cepillo de limpieza no abrasivo para lavar a fondo la cesta para freír con aire.
- 3 Ponga el horno en posición vertical para almacenarlo.

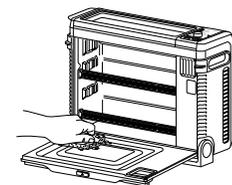


- 4 Pulse el botón para soltar la puerta trasera para acceder al interior del horno.



- 5 Utilice agua caliente y jabón y un paño suave para lavar el interior del horno. **NO** utilice limpiadores abrasivos, cepillos de fregado o limpiadores químicos, ya que dañarán el horno.

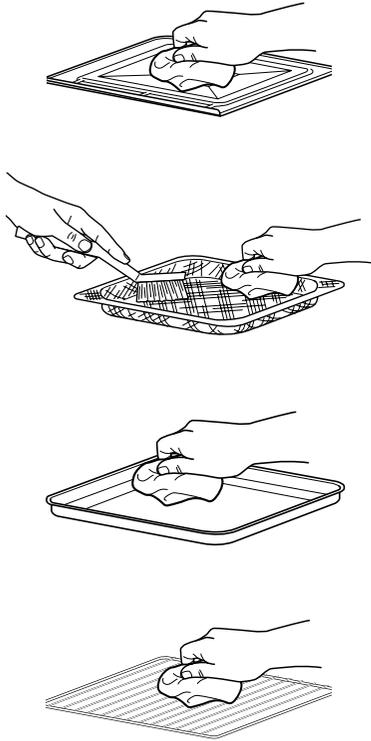
PRECAUCIÓN: NUNCA ponga la base de la olla en el lavavajillas, ni la sumerja en agua u otro líquido.



Continúa en la página siguiente

LIMPIEZA, MANTENIMIENTO Y ALMACENAMIENTO - CONT.

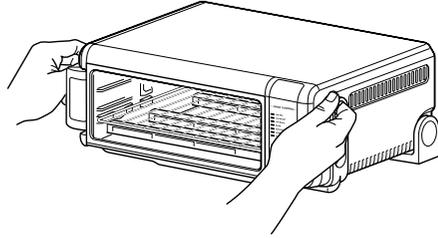
- 6 Para prolongar el uso de accesorios, lavar a mano con agua tibia y jabón.
- 7 Seque bien todas las piezas antes de volver a colocarlas en el horno.



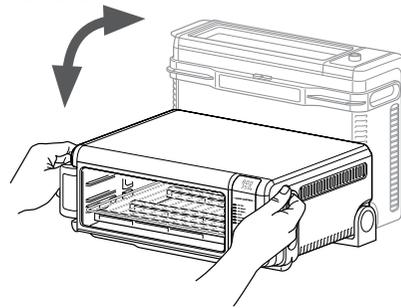
NOTA: Para una limpieza profunda, deje que los accesorios se remojen en agua tibia y jabón durante la noche y frótelos con una esponja o un cepillo no abrasivos.

ALMACENAMIENTO COMPACTO

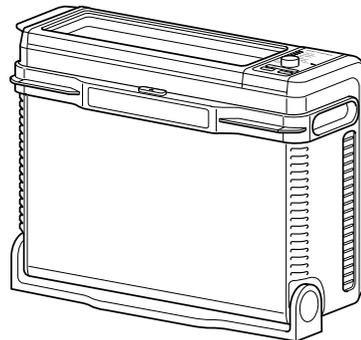
- 1 **NO** levante el horno en posición vertical cuando  esté encendido. Espere a que el horno se enfríe antes de manipularlo. Sujete las asas a cada lado de la unidad.



- 2 Levante y coloque la unidad en posición vertical.



- 3 Deje la unidad en posición vertical cuando la guarde o para una limpieza profunda.



RESOLUCIÓN DE PROBLEMAS

MENSAJES DE ERROR

“CALL CUSr SrVC” seguido de “Er1” - “Er7”

Apague la unidad y llame al Servicio de Atención al Cliente en **0900 839 453**. A fin de que podamos ayudarle mejor, registre su producto en línea en ninjakitchen.eu y tenga el producto a mano cuando llame.

PREGUNTAS FRECUENTES

¿Por qué no se enciende el horno?

- El horno debe estar en posición horizontal para poder encenderlo.
- Asegúrese de que el cable de alimentación esté bien enchufado en la toma de corriente.
- Inserte el cable de alimentación en un enchufe diferente.
- Reinicie el disyuntor si es necesario.
- Pulse el botón de encendido/apagado.

¿Puedo utilizar la bandeja de horno en lugar de la cesta para freír con aire con la función Air Fry (Freír con aire)?

- Sí, pero los resultados pueden variar.

¿Necesito ajustar los tiempos de cocción y las temperaturas de las recetas para hornos tradicionales?

- Al preparar recetas para hornos tradicionales con la función de asado, reduzca el tiempo de cocción en un 30 % y la temperatura en 10 °C.

¿Puedo restaurar la unidad a su configuración predeterminada?

- El horno recordará el último ajuste utilizado para cada función, incluso si lo desconecta. Para restaurar la configuración predeterminada del horno para cada función, pulse el botón TIME/SLICE (Tiempo/Rebanada) y los botones TEMP/DARKNESS (Temp./Tostado) simultáneamente durante 5 segundos.

¿Por qué los elementos calentadores se encienden y se apagan?

- Esto es normal. El horno está diseñado para controlar la temperatura de forma precisa para cada función ajustando los niveles de potencia de los elementos calentadores.

¿Por qué sale vapor de la puerta del horno?

- Esto es normal. La puerta se ventila para liberar el vapor creado por los alimentos con un alto contenido de humedad.

¿Por qué el agua gotea sobre el mostrador por debajo de la puerta?

- Esto es normal. La condensación creada por los alimentos con un alto contenido de humedad (como los panes congelados) puede chorrear por el interior de la puerta y gotear en el mostrador.

¿Por qué se oye ruido en el panel de control?

- Cuando el horno está caliente, un ventilador se enciende para enfriar el panel de control.

¿Se puede utilizar papel de aluminio o de horno?

- No se debe utilizar papel de aluminio. Sin embargo, se recomienda utilizar papel para hornear o papel vegetal a la hora de usar el horno o, en general, para mantener la bandeja limpia.

¿Se pueden lavar los accesorios en el lavavajillas?

- Para que duren más tiempo, recomendamos lavar a mano los accesorios. Para eliminar residuos incrustados en los accesorios, déjelos en remojo antes de lavarlos.

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.

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.

¿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.



DANSK

Illustrationer kan variere fra det faktiske produkt. Vi bestræber os hele tiden på at forbedre vores produkter, hvorfor specifikationererne i denne manual kan blive ændret uden varsel.

FOODI og NINJA er registrerede varemærker tilhørende SharkNinja Operating LLC.

TRYKT I KINA

DEUTSCH

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

FOODI und NINJA sind eingetragene Warenzeichen von SharkNinja Operating LLC.

GEDRUCKT IN CHINA

ENGLISH

Illustrations may differ from actual product. We are constantly striving to improve our products; therefore the specifications contained herein are subject to change without notice.

FOODI and NINJA are registered trademarks of SharkNinja Operating LLC.

PRINTED IN CHINA

ESPAÑOL

Las ilustraciones podrán diferir del producto real. Nos esforzamos continuamente para mejorar nuestros productos, por lo tanto, las especificaciones incluidas en la presente guía están sujetas a cambios sin aviso previo.

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

IMPRESO EN CHINA

FRANÇAIS

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

FOODI et NINJA sont des marques déposées d' SharkNinja Operating LLC.

IMPRIMÉ EN CHINE

ITALIANO

Le illustrazioni potrebbero differire dal prodotto effettivo. Ci impegniamo costantemente al fine di migliorare i nostri prodotti; pertanto, le specifiche descritte nel presente documento possono essere soggette a modifica senza preavviso.

FOODI e NINJA sono marchi registrati di SharkNinja Operating LLC.

STAMPATO IN CINA

NEDERLANDS

Afbeeldingen kunnen afwijken van het daadwerkelijke 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.

GEDRUKT IN CHINA

NORSK

Bilder kan avvike fra det faktiske produktet. Vi tilstreber kontinuerlig å forbedre produktene våre; derfor kan spesifikasjonene heri bli endret uten videre varsel.

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

TRYKKET I KINA

SUOMI

Kuvat saattavat näyttää erilaiselta kuin varsinaisen 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.

PAINETTU KIINASSA

SVENSKA

Det som visas på bilderna kan skilja sig från den faktiska 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.

TRYCKT I KINA