

NINJA®

Foodi®

FLEXDRAWER

10.4L Air Fryer

AF500EU

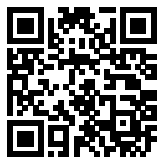
**INSTRUCTIONS
NOTICE D'UTILISATION
ET GARANTIE NINJA
GEBRAUCHSANWEISUNG
BRUGERVEJLEDNING
INSTRUCCIONES
ISTRUZIONI
INSTRUCTIES
INSTRUKSJONER
OHJEET
INSTRUKTIONER**



ninjakitchen.eu

GRACIAS

por comprar la freidora de aire de zona doble Ninja® Foodi®



REGISTRE SU PRODUCTO

 ninjakitchen.eu/register-guarantee

 Escanee el código QR utilizando un dispositivo móvil

REGISTRE ESTA INFORMACIÓN

Código del modelo: _____

Número de serie: _____

Fecha de compra: _____
(guarde el comprobante)

Tienda de la compra: _____

ESPECIFICACIONES TÉCNICAS

Tensión: 220-240V~, 50-60Hz

Vatios: 2470W

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



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.

Salvaviduas importantes	83
Piezas	85
Información sobre el panel de control	86
Botones de función	86
Botones de funcionamiento	86
Antes del primer uso	86
Cómo cocinar en la freidora de aire	87
Cómo cocinar con el modo MegaZone	87
Cocina con tecnología DualZone	91
Cocinar en una sola zona	93
Max Crisp (Gratinado máximo)	93
Air Fry (Freír con aire)	94
Roast (Asar)	94
Bake (Hornear)	95
Reheat (Recalentar)	95
Dehydrate (Deshidratar)	96
Prove (Fermentar)	96
Limpieza y mantenimiento	97
Consejos útiles	97
Guía de resolución de problemas	98
Registro de producto	99

SALVAGUARDAS IMPORTANTES

SOLO PARA USO DOMÉSTICO

Lea todas las instrucciones antes de usar la freidora de aire de zona doble Ninja® Foodi®.

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

⚠ ADVERTENCIAS

- 1** 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.
- 2** Mantenga el aparato y su cable fuera del alcance de los niños. **NO** permita que los niños utilicen el producto o jueguen con él. Extremar la supervisión cuando utilice el aparato cerca de los niños
- 3** **NO** coloque ni almacene nada sobre el producto cuando lo use.
- 4** **NO** coloque el aparato sobre superficies calientes, ni cerca de un quemador eléctrico o de gas, ni tampoco dentro de un horno caliente o sobre un quemador caliente.
- 5** **NUNCA** utilice un enchufe ubicado debajo de la encimera.
- 6** **NUNCA** conecte este aparato a un interruptor con temporizador externo o a un sistema de control remoto independiente.
- 7** **NO** utilice cables alargadores. Se utiliza un cable corto de suministro eléctrico para reducir el riesgo de que niños menores de ocho años agarren el cable o queden enredados en este y para reducir el riesgo de que las personas tropiecen con cables de mayor longitud.
- 8** Para protegerse de descargas eléctricas, **NO** sumerja el cable, los enchufes ni la unidad principal en agua u otros líquidos. Cocine solo en la cesta incluida.
- 9** Inspeccione con regularidad el aparato y el cable de alimentación. **NO** utilice el aparato si el cable de alimentación o el enchufe presentan desperfectos. Si el aparato sufre alguna avería o cualquier tipo de desperfecto, deje de utilizarlo inmediatamente y llame al Servicio de atención al cliente.
- 10** **SIEMPRE** debe asegurarse de que el aparato esté montado adecuadamente antes de usarlo.
- 11** **NO** tape el conducto de entrada de aire ni de salida de aire mientras la unidad esté en funcionamiento. Si lo hace, se impide una cocción uniforme y podría ocasionar desperfectos en la unidad o el sobrecalentamiento de esta.
- 12** Antes de colocar la cesta extraíble en la unidad principal, asegúrese de que la cesta y la unidad estén limpias y secas frotando con un paño suave.
- 13** Este aparato está destinado únicamente a uso doméstico. **NO** emplee el aparato para fines distintos a los que está destinado. **NO** lo utilice en vehículos o embarcaciones que estén en marcha. **NO** lo utilice a la intemperie. El uso indebido del mismo podría ocasionar lesiones.
- 14** Destinado a usarse únicamente sobre una superficie de trabajo. Asegúrese de que la superficie esté nivelada, limpia y seca. **NO** mueva el aparato mientras esté en uso.
- 15** **NO** coloque el aparato cerca del borde de la encimera durante su funcionamiento.
- 16** **NO** utilice accesorios complementarios que no estén recomendados ni comercializados por SharkNinja. No coloque accesorios dentro de microondas, minihornos, hornos de convección u hornos convencionales, ni sobre placas de inducción, resistencias eléctricas, cocinas de gas o parrillas exteriores. El uso de accesorios complementarios no recomendados por SharkNinja podría ocasionar incendios, descargas eléctricas o lesiones.
- 17** Al utilizar este aparato, dispón de espacio adecuado por encima y alrededor de este (al menos, 15 cm) para permitir la circulación del aire.

- 18** Al utilizar este aparato, disponga de espacio adecuado por encima y alrededor de este para permitir la circulación del aire.
- 19** **NO** utilice el aparato sin la cesta extraíble instalada.
- 20** **NO** utilice este aparato para freír en abundante aceite.
- 21** Evite que la comida entre en contacto con elementos que emitan calor. **NO** llene los recipientes en exceso cuando vaya a proceder a la cocción. De lo contrario, se podrían ocasionar lesiones o daños materiales, o podrían verse afectadas las condiciones de seguridad con que utilizar el aparato.
- 22** 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.
- 23** En caso de que de la unidad salga humo negro, desenchúfela de inmediato. Una vez que el humo haya cesado, retire los accesorios de cocina.
- 24** **NO** toque superficies calientes. Las superficies del aparato se calientan durante su funcionamiento y después de este. Para prevenir quemaduras o lesiones, utilice **SIEMPRE** salvamanteles o manoplas de cocina aislantes y use las asas con que va equipado el aparato.
- 25** Extreme las precauciones cuando el aparato contenga comida caliente. El uso indebido del aparato podría ocasionar lesiones.
- 26** El derrame de comida caliente puede ocasionar quemaduras de gravedad. Mantenga el aparato y el cable de alimentación fuera del alcance de los niños. **NO** deje que el cable cueelgue de bordes de mesas o de encimeras ni que toque superficies calientes.
- 27** La cesta y la placa de gratinar pueden alcanzar temperaturas extremadamente altas durante la cocción. Evite tocar la cesta o la placa al extraerlas del aparato.
- 28** **SIEMPRE** debe colocar la cesta o la placa sobre una superficie resistente al calor una vez las haya extraído. **NO** toque los accesorios durante la cocción o inmediatamente después de esta.
- 29** Utiliza **SIEMPRE** las dos manos y las asas situadas a ambos lados de los cajones para insertarlos o extraerlos.
- 30** Para desconectarlo, apague cualquier control y, a continuación, desenchufe el aparato de la toma de corriente mientras no esté en uso y antes de limpiarlo. Deje que el aparato se enfríe antes de limpiarlo, desmontarlo, colocar o de extraer piezas del mismo y almacenarlo.
- 31** **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.
- 32** Le rogamos que consulte la sección Limpieza y mantenimiento para obtener información sobre el mantenimiento habitual del aparato.



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.



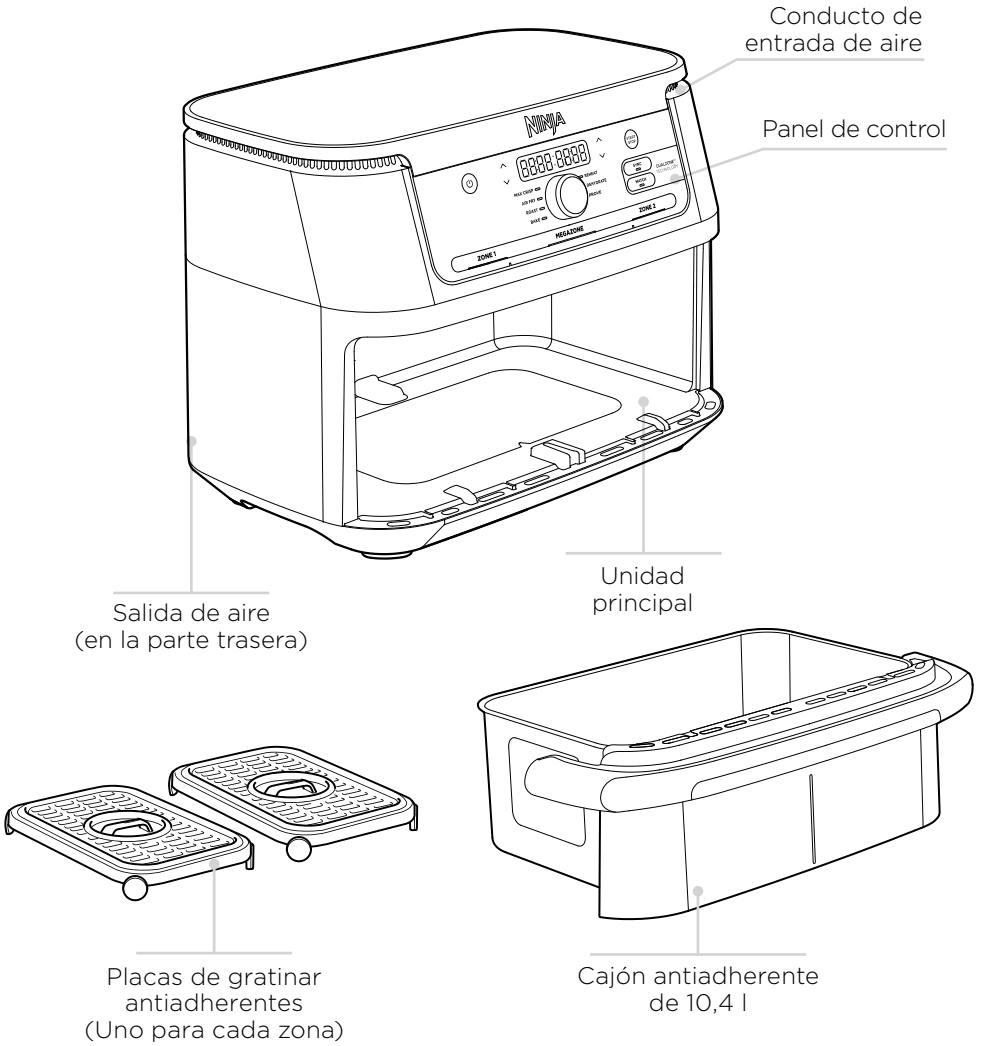
Procure evitar el contacto con superficies calientes. Utilice siempre protección de manos para evitar quemaduras.



Solo para uso doméstico y en interiores.

GUARDE ESTAS INSTRUCCIONES

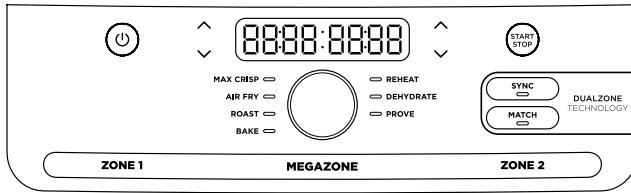
PIEZAS



NOTA: Utiliza las asas de los laterales al abrir y cerrar el cajón..

NOTA: SIEMPRE debe colocar la cesta o la placa sobre una superficie resistente al calor una vez las haya extraído.

INFORMACIÓN SOBRE EL PANEL DE CONTROL



Cuando se configura el tiempo, la pantalla digital muestra HH:MM.

BOTONES DE FUNCIÓN

MAX CRISP (gratinado máximo): lo mejor para alimentos congelados como patatas fritas y nuggets de pollo.

AIR FRY (freír con aire): esta función permite dotar a la comida de una textura crujiente con una cantidad de aceite mínima.

ROAST (asar): utilice la unidad como horno para lograr una carne jugosa y mucho más.

REHEAT (recalentar): reviva las sobras recalentándolas levemente: obtendrá un resultado crujiente.

DEHYDRATE (deshidratar): Prepare sanos aperitivos deshidratando carne, fruta y verdura.

BAKE (hornear): Cree deliciosos postres y dulces horneados.

PROVE (Fermentar): Crea un entorno para que la masa repose y leve.

BOTONES DE FUNCIONAMIENTO

Botón ZONE 1 (Zona 1): sirve para controlar la zona izquierda del cajón.

Botón ZONE 2 (Zona 2): sirve para controlar la zona derecha del cajón.

MEGAZONE: retira el divisor para cocinar en una zona de 10,4 l.

Flechas de TEMP (temperatura): Utiliza las flechas hacia arriba y hacia abajo situadas a la izquierda de la pantalla para ajustar la temperatura de cocción antes de cocinar o mientras cocinas.

Flechas de TIME (tiempo): Utiliza las flechas hacia arriba y hacia abajo situadas a la derecha de la pantalla para ajustar el tiempo de cocción de cualquier función antes o durante el ciclo de cocción.

Botón SYNC (sincronización): sincroniza automáticamente los tiempos de cocción para garantizar que ambas zonas terminen al mismo tiempo, aunque tengan diferentes tiempos de cocción.

Botón MATCH (combinación): combina automáticamente los ajustes de la zona 2 con los de la zona 1 para cocinar una mayor cantidad de la misma comida, o cocinar distintos alimentos con la misma función, temperatura y tiempo.

Botón START/STOP (Iniciar/detener): pulsa el botón START/STOP para iniciar o detener el ciclo de cocción.

Botón de encendido/apagado ☺: este botón permite encender y apagar la unidad, y detiene todas las funciones de cocción.

MODO DE ESPERA: transcurridos 10 minutos sin que haya habido interacción con el panel de control, el aparato entra en modo de espera.

MODO DE RETENCIÓN: La palabra "Hold" (retención) aparecerá en la unidad mientras esté en modo SYNC (sincronización). Una zona estará cocinando, mientras que la otra zona estará retenida hasta que los tiempos se sincronicen.

ANTES DEL PRIMER USO

- 1 Retire del aparato 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 salvaguardas importantes para prevenir lesiones o daños materiales.
- 3 Lave las cestas y las placas de gratinar con agua caliente y jabonosa y, a continuación, aclárelas y séquelas concienzudamente. Las cestas y las placas de gratinar son las **ÚNICAS** piezas que se pueden meter en un lavavajillas. Sin embargo, para prolongar la vida útil de las cestas, recomendamos lavarlas a mano. **NUNCA** lave la unidad principal en el lavavajillas.

Cómo cocinar en la freidora de aire

COCINAR EN SU FREIDORA DE AIRE CONSULTE EN LA GUÍA DE INICIO RÁPIDO RECETAS Y TABLAS DE COCCIÓN

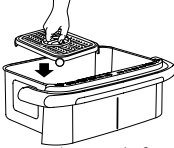
Cómo cocinar con el modo MegaZone

Para encender el aparato, enchufe el cable de corriente en una toma, luego presione el botón de encendido (⏻)

Max Crisp (gratinado máximo)

NOTA: No hay disponible ni es necesario el ajuste de temperatura al usar la función Max Crisp (gratinado máximo) (Gratinado máximo). La temperatura viene preajustada a 240°C.

- 1 Instale una placa de gratinar en la cesta, luego ponga los ingredientes en la cesta e introdúzcala en la unidad.



- 2 La unidad pasará por defecto a zona 1. Seleccione MEGAZONE para activar dicho modo. Seleccione Max Crisp (gratinado máximo) utilizando el selector gratinado máximo.



- 3 Utilice las flechas de TIME (tiempo) para ajustar el tiempo en incrementos de un minuto hasta 30 minutos. Presione el selector para empezar a cocinar.



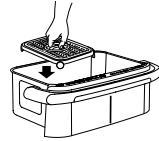
- 4 Cuando la cocción haya concluido, la unidad emitirá un pitido y aparecerá la palabra "End" (fin) en la pantalla.



- 5 Saca los ingredientes con pinzas o utensilios de cocina con puntas de silicona.

Air Fry (freír con aire)

- 1 Instale una placa de gratinar en la cesta (opcional), luego ponga los ingredientes en la cesta e introduzca esta en la unidad



- 2 La unidad pasará por defecto a zona 1. Seleccione MEGAZONE para activar dicho modo. Seleccione AIR FRY (freír con aire) utilizando el selector



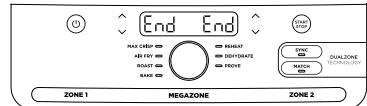
- 3 Utilice las flechas de TEMP (temperatura) para ajustar la temperatura que prefiera.



- 4 Utilice las flechas de TIME (tiempo) para ajustar el tiempo en incrementos de un minuto hasta una hora. Presione el selector para empezar a cocinar.



- 5 Cuando la cocción haya concluido, la unidad emitirá un pitido y aparecerá la palabra "End" (fin) en la pantalla.

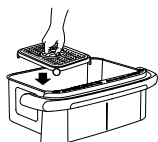


- 6 Saca los ingredientes con pinzas o utensilios de cocina con puntas de silicona.

NOTA: Durante la cocción, puedes sacar el cajón y remover los ingredientes para que se doren de manera uniforme.

Roast (asar)

- 1 Instale una placa de gratinar en la cesta (opcional), luego ponga los ingredientes en la cesta e introduzca esta en la unidad



- 2 La unidad pasará por defecto a zona 1. Selecciona MEGAZONE para activar dicho modo. Seleccione Roast (asar) utilizando el selector



- 3 Utilice las flechas de TEMP (temperatura) para ajustar la temperatura que prefiera.



- 4 Use las flechas de TIME (tiempo) para ajustar el tiempo en incrementos de un minuto hasta una hora, y en incrementos de 5 minutos de 1 a 4 horas. Presione el selector para empezar a cocinar.



- 5 Cuando la cocción haya concluido, la unidad emitirá un pitido y aparecerá la palabra "End" (fin) en la pantalla.



- 6 Saca los ingredientes con pinzas o utensilios de cocina con puntas de silicona.

Bake (hornear)

- 1 Coloca los ingredientes en el cajón y, a continuación, introdúcelo en la unidad.
- 2 La unidad pasará por defecto a zona 1. Selecciona MEGAZONE para activar dicho modo. Seleccione Bake (hornear) utilizando el selector



NOTA: para convertir recetas de un horno tradicional, rebaje la temperatura unos 10 °C.

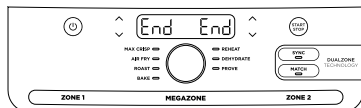
- 3 Utilice las flechas de TEMP (temperatura) para ajustar la temperatura que prefiera.



- 4 Use las flechas de TIME (tiempo) para ajustar el tiempo en incrementos de un minuto hasta una hora, y en incrementos de 5 minutos de 1 a 4 horas. Presione el selector para empezar a cocinar.



- 5 Cuando la cocción haya concluido, la unidad emitirá un pitido y aparecerá la palabra "End" (fin) en la pantalla.



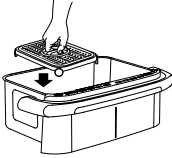
- 6 Saca los ingredientes con pinzas o utensilios de cocina con puntas de silicona.

COCINAR EN SU FREIDORA DE AIRE - CONT.

Reheat (recalentar)

NOTA: La temperatura viene preajustada a 170°C

- 1 Instale una placa de gratinar en la cesta (opcional), luego ponga los ingredientes en la cesta e introduzca esta en la unidad



- 2 La unidad pasará por defecto a zona 1. Selecciona MEGAZONE para activar dicho modo. Seleccione Reheat (recalentar) utilizando el selector



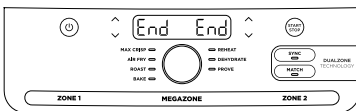
- 3 Utilice las flechas de TEMP (temperatura) para ajustar la temperatura que prefiera.



- 4 Utilice las flechas de TIME (tiempo) para ajustar el tiempo en incrementos de un minuto hasta una hora. Pulse el selector para comenzar el recalentamiento.



- 5 Cuando el recalentamiento haya concluido, la unidad emitirá un pitido y aparecerá la palabra "End" (fin) en la pantalla.



- 6 Saca los ingredientes con pinzas o utensilios de cocina con puntas de silicona.

Dehydrate (deshidrar)

NOTA: La temperatura viene preajustada a 60°C

- 1 Coloque una sola capa de ingredientes en la cesta. A continuación, instale la placa de gratinar en la cesta, encima de los ingredientes, y ponga una segunda capa de ingredientes sobre la placa.

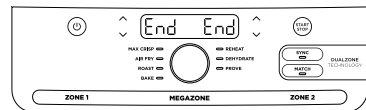
- 2 La unidad pasará por defecto a zona 1. Selecciona MEGAZONE para activar dicho modo. Seleccione DEHYDRATE utilizando el selector. La temperatura predeterminada aparecerá en la pantalla. Utilice las flechas de TEMP (temperatura) para ajustar la temperatura que prefiera. tar la temperatura que prefiera.



- 3 Utilice las flechas de TIME (tiempo) para ajustar el tiempo en incrementos de 15 minutos de 1 a 12 horas. Presione el selector para empezar a deshidratar.



- 4 Cuando la cocción haya concluido, la unidad emitirá un pitido y aparecerá la palabra "End" (fin) en la pantalla.



- 5 Saca los ingredientes con pinzas o utensilios de cocina con puntas de silicona.

Prove (Fermentar)

NOTA: La temperatura viene preajustada a 37°C

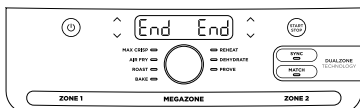
- 1 Coloca la masa en el cajón.
- 2 La unidad pasará por defecto a zona 1. Selecciona MEGAZONE para activar dicho modo. Seleccione PROVE utilizando el selector. La temperatura predeterminada aparecerá en la pantalla. Utilice las flechas de TEMP (temperatura) para ajustar la temperatura que prefiera. tar la temperatura que prefiera.



- 3 Utilice las flechas de TIME (tiempo) para ajustar el tiempo en incrementos de 15 minutos de 1 a 12 horas. Presione el selector para empezar a fermentar.



- 4 Cuando la cocción haya concluido, la unidad emitirá un pitido y aparecerá la palabra "End" (fin) en la pantalla.



- 5 Saca los ingredientes con pinzas o utensilios de cocina con puntas de silicona.

NOTA: Cuando utilices el modo PROVE (Fermentar), consulta a las autoridades locales que regulan las normas alimentarias para obtener las temperaturas seguras para cocinar cada alimento.

COCINAR EN SU FREIDORA DE AIRE - CONT.

COCINAR CON TECNOLOGÍA DUALZONE

La tecnología DualZone utiliza dos zonas de cocción para aumentar la versatilidad. La función Sync (sincronización) garantiza que, independientemente de los diferentes ajustes de cocción, ambas zonas terminen listas para servir al mismo tiempo.

Para instrucciones detalladas sobre el uso de cada función, consulte las páginas 73-76.

SYNC (SINCRONIZACIÓN)

Para terminar de cocinar al mismo tiempo cuando los alimentos tengan distintos tiempos, temperaturas o incluso funciones de cocción:

- 1 Coloca el divisor en mitad del cajón. Instale placa de gratinar en la cesta (opcional), luego ponga los ingredientes en la cesta e introduzca esta en la unidad.
- 2 La zona 1 permanecerá iluminada. Seleccione la función de cocción que desea utilizando el selector. Use las flechas de TEMP (temperatura) para ajustar la temperatura y las de TIME (tiempo) para ajustar el tiempo.

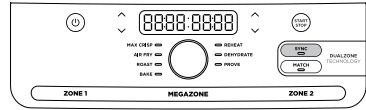


- 3 Seleccione la zona 2 y luego la función de cocción deseada utilizando el selector. Use las flechas de TEMP (temperatura) para ajustar la temperatura y las de TIME (tiempo) para ajustar el tiempo.



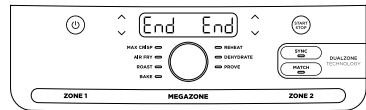
NOTA: Puede seleccionar una función diferente para la zona 2.

- 4 Pulse SYNC (sincronizar) y pulse el selector para comenzar a cocinar en la zona con el tiempo más largo. La otra zona mostrará la palabra Hold (Retención). La unidad emitirá un pitido y activará la segunda zona cuando a las dos zonas les quede el mismo tiempo.



NOTA: Si decide que la comida de una de las zonas ya terminó de cocinarse antes de que se acabe el tiempo de cocción, puede **DETERENER UNA ZONA**. Seleccione esa zona y luego pulse el selector para interrumpir la zona o ajuste el tiempo a cero. Consulte la página 73 para obtener más instrucciones.

- 5 Cuando la cocción haya concluido, la unidad emitirá un pitido y aparecerá la palabra "End" (fin) en la pantalla.



- 6 Saca los ingredientes con pinzas o utensilios de cocina con puntas de silicona. **NO** ponga la cesta encima de la unidad.

MATCH (COMBINACIÓN)

Para cocinar una mayor cantidad de la misma comida, o cocinar distintos alimentos con la misma función, temperatura y tiempo:

1 Coloca el divisor en mitad del cajón. Instale placa de gratinar en la cesta (opcional), luego ponga los ingredientes en la cesta e introduzca esta en la unidad.

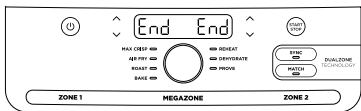
2 La zona 1 permanecerá iluminada. Seleccione la función de cocción que desea utilizando el selector. Use las flechas de TEMP (temperatura) para ajustar la temperatura y las de TIME (tiempo) para ajustar el tiempo.



3 Pulse el botón MATCH (combinación) para copiar la configuración de la zona 1 en la zona 2. A continuación, presione el selector para empezar a cocinar en ambas zonas.



4 Aparecerá "End" (fin) en las dos pantallas cuando termine la cocción al mismo tiempo.



5 Saca los ingredientes con pinzas o utensilios de cocina con puntas de silicona.

Para que ambas zonas empiecen a la vez, pero acaben en horas distintas:

1 Seleccione la zona 1 y luego la función deseada utilizando el selector. Utilice las flechas de TEMP (temperatura) para ajustar la temperatura.



2 Utilice las flechas de TIME (tiempo) para ajustar el tiempo.



3 Seleccione la zona 2 y repita los pasos 1 y 2.



4 Pulsa el botón START/STOP para empezar a cocinar en las dos zonas.



NOTA: Si decide que la comida de una de las zonas ya terminó de cocinarse antes de que se acabe el tiempo de cocción, puede **DETENER UNA ZONA**. Seleccione esa zona y pulse START/STOP (inicio/parada). Consulte la página 73 para obtener más instrucciones.

5 Cuando la cocción haya concluido en cada zona, la unidad emitirá un pitido y aparecerá la palabra "End" (fin) en la pantalla.

6 Saca los ingredientes con pinzas o utensilios de cocina con puntas de silicona.

COCINAR EN SU FREIDORA DE AIRE - CONT.

TERMINAR EL TIEMPO DE COCCIÓN EN UNA ZONA (MIENTRAS USA AMBAS ZONAS)

- 1 Seleccione la zona que desea detener



- 2 Pulse el botón START/STOP (inicio/parada) para comenzar la cocción



- 3 La palabra "End" (fin) aparecerá en la pantalla. La cocción continuará en la otra zona.



PAUSA DE COCINADO

La cocción se pausará automáticamente cuando se retire el cajón. Vuelva a insertar la cesta para reanudar la cocción.

NOTA: Si se retira el cajón durante el ciclo de cocción durante más de 2 minutos, se cancelará el programa. Tendrás que volver a programar la unidad para reanudar la cocción.

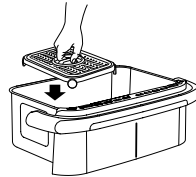
COCINAR EN UNA SOLA ZONA

Para encender el aparato, enchufe el cable de corriente en una toma, luego presione el botón de encendido Ⓞ.

Max Crisp (gratinado máximo)

NOTA: No hay disponible ni es necesario el ajuste de temperatura al usar la función Max Crisp (Gratinado máximo). La temperatura viene preajustada a 240°C.

- 1 Coloca el divisor en mitad del cajón.
- 2 Instale una placa de gratinar en la cesta, luego ponga los ingredientes en la cesta e introdúzcala en la unidad.



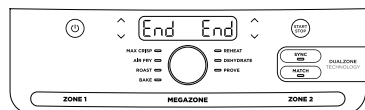
- 3 La unidad pasará por defecto a zona 1 (para usar la zona 2, seleccione la zona 2). Seleccione MAX CRISP utilizando el selector.gratinado máximo).



- 4 Utilice las flechas de TIME (tiempo) para ajustar el tiempo en incrementos de un minuto hasta 30 minutos. Presione el selector para empezar a cocinar.



- 5 Cuando la cocción haya concluido, la unidad emitirá un pitido y aparecerá la palabra "End" (fin) en la pantalla.

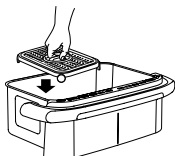


- 6 Saca los ingredientes con pinzas o utensilios de cocina con puntas de silicona.

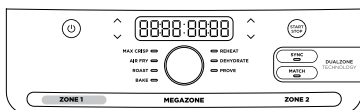
Air Fry (freír con aire)

NOTA: La temperatura viene preajustada a 200°C

- 1 Coloca el divisor en mitad del cajón.
- 2 Instale una placa de gratinar en la cesta (opcional), luego ponga los ingredientes en la cesta e introduzca esta en la unidad



- 3 La unidad pasará por defecto a zona 1 (para usar la zona 2, seleccione la zona 2). Seleccione AIR FRY utilizando el selector.



- 4 Utilice las flechas de TEMP (temperatura) para ajustar la temperatura que prefiera.

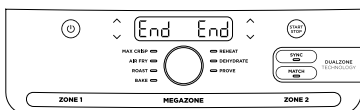


- 5 Utilice las flechas de TIME (tiempo) para ajustar el tiempo en incrementos de un minuto hasta una hora. Presione el selector para empezar a cocinar.



NOTA: Durante la cocción, puedes sacar el cajón y remover los ingredientes para que se doren de manera uniforme.

- 5 Cuando la cocción haya concluido, la unidad emitirá un pitido y aparecerá la palabra "End" (fin) en la pantalla.

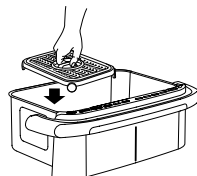


- 6 Saca los ingredientes con pinzas o utensilios de cocina con puntas de silicona.

Roast (asar)

NOTA: La temperatura viene preajustada a 190°C.

- 1 Coloca el divisor en mitad del cajón.
- 2 Instale una placa de gratinar en la cesta (opcional), luego ponga los ingredientes en la cesta e introduzca esta en la unidad



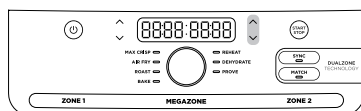
- 3 La unidad pasará por defecto a zona 1 (para usar la zona 2, seleccione la zona 2). Seleccione ROAST utilizando el selector.



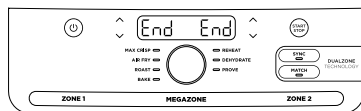
- 4 Utilice las flechas de TEMP (temperatura) para ajustar la temperatura que prefiera.



- 5 Use las flechas de TIME (tiempo) para ajustar el tiempo en incrementos de un minuto hasta una hora, y en incrementos de 5 minutos de 1 a 4 horas. Presione el selector para empezar a cocinar.



- 6 Cuando la cocción haya concluido, la unidad emitirá un pitido y aparecerá la palabra "End" (fin) en la pantalla.



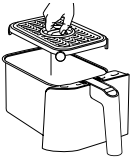
- 7 Saca los ingredientes con pinzas o utensilios de cocina con puntas de silicona.

COCINAR EN SU FREIDORA DE AIRE - CONT.

Bake (hornear)

NOTA: La temperatura viene preajustada a 160°C.

- 1 Coloca el divisor en mitad del cajón.
- 2 Instale una placa de gratinar en la cesta (opcional), luego ponga los ingredientes en la cesta e introduzca esta en la unidad



- 3 La unidad pasará por defecto a zona 1 (para usar la zona 2, seleccione la zona 2). Seleccione BAKE utilizando el selector.



NOTA: Para convertir recetas de un horno tradicional, rebaje la temperatura unos 10 °C.

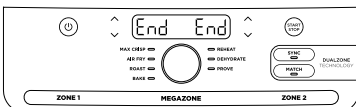
- 4 Utilice las flechas de TEMP (temperatura) para ajustar la temperatura que prefiera.



- 5 Use las flechas de TIME (tiempo) para ajustar el tiempo en incrementos de un minuto hasta una hora, y en incrementos de 5 minutos de 1 a 4 horas. Presione el selector para empezar a cocinar.



- 6 Cuando la cocción haya concluido, la unidad emitirá un pitido y aparecerá la palabra "End" (fin) en la pantalla.

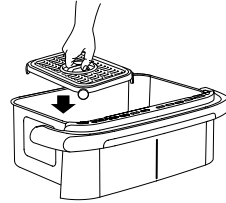


- 7 Saca los ingredientes con pinzas o utensilios de cocina con puntas de silicona.

Reheat (recalentar)

NOTA: La temperatura viene preajustada a 170°C.

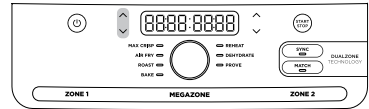
- 1 Coloca el divisor en mitad del cajón.
- 2 Instale una placa de gratinar en la cesta (opcional), luego ponga los ingredientes en la cesta e introduzca esta en la unidad



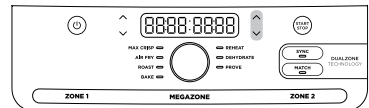
- 3 La unidad pasará por defecto a zona 1 (para usar la zona 2, seleccione la zona 2). Seleccione REHEAT utilizando el selector.



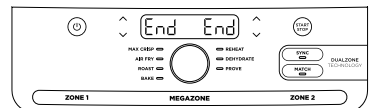
- 4 Utilice las flechas de TEMP (temperatura) para ajustar la temperatura que prefiera.



- 5 Utilice las flechas de TIME (tiempo) para ajustar el tiempo en incrementos de un minuto hasta una hora. Pulse el selector para comenzar el recalentamiento.



- 6 Cuando el recalentamiento haya concluido, la unidad emitirá un pitido y aparecerá la palabra "End" (fin) en la pantalla.



- 7 Saca los ingredientes con pinzas o utensilios de cocina con puntas de silicona.

Dehydrate (deshidrar)

NOTA: La temperatura viene preajustada a 60°C

- 1 Coloca el divisor en mitad del cajón.
- 2 Coloque una sola capa de ingredientes en la cesta. A continuación, instale la placa de gratinar en la cesta, encima de los ingredientes, y ponga una segunda capa de ingredientes sobre la placa.
- 3 La unidad pasará por defecto a zona 1 (para usar la zona 2, seleccione la zona 2). Seleccione DEHYDRATE utilizando el selector.

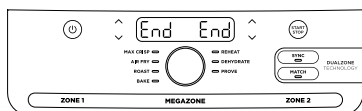
La temperatura predeterminada aparecerá en la pantalla. Utilice las flechas de TEMP (temperatura) para ajustar la temperatura que prefiera. tar la temperatura que prefiera.



- 4 Utilice las flechas de TIME (tiempo) para ajustar el tiempo en incrementos de 15 minutos de 1 a 12 horas. Presione el selector para empezar a deshidratar.



- 5 Cuando la cocción haya concluido, la unidad emitirá un pitido y aparecerá la palabra "End" (fin) en la pantalla.



- 6 Saca los ingredientes con pinzas o utensilios de cocina con puntas de silicona.

Prove (Fermentar)

NOTA: La temperatura viene preajustada a 37°C

- 1 Coloca el divisor en mitad del cajón.
- 2 Coloca la masa en el cajón.
- 3 La unidad pasará por defecto a zona 1 (para usar la zona 2, seleccione la zona 2). Seleccione PROVE utilizando el selector.

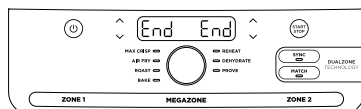
La temperatura predeterminada aparecerá en la pantalla. Utilice las flechas de TEMP (temperatura) para ajustar la temperatura que prefiera. tar la temperatura que prefiera.



- 4 Utilice las flechas de TIME (tiempo) para ajustar el tiempo en incrementos de 15 minutos de 1 a 12 horas. Presione el selector para empezar a fermentar.



- 5 Cuando la cocción haya concluido, la unidad emitirá un pitido y aparecerá la palabra "End" (fin) en la pantalla.



- 6 Saca los ingredientes con pinzas o utensilios de cocina con puntas de silicona.

NOTA: Cuando utilices el modo PROVE (Fermentar), consulta a las autoridades locales que regulan las normas alimentarias para obtener las temperaturas seguras para cocinar cada alimento.

LIMPIEZA Y MANTENIMIENTO

El aparato debe limpiarse concienzudamente después de cada uso. Desenchufe el aparato de la toma de corriente y espere a que se haya enfriado del todo antes de limpiarlo.

Pieza/accesorio	Método de limpieza	¿Apto para lavavajillas?
Unidad principal	Para limpiar la unidad principal y el panel de control, límpielos con un paño húmedo NOTA: NUNCA sumerja la unidad en agua o en cualquier otro líquido. NUNCA lave la unidad principal en un lavavajillas.	No
Cajón, divisor y placas para gratinar	Se pueden lavar en el lavavajillas o a mano. Si utilizas el lavavajillas, asegúrate de no lavar las piezas en un ciclo de lavado intensivo. Si se lavan a mano, seque con aire o con un paño todas las piezas tras su uso. Para prolongar la vida útil del cajón, el divisor y las placas para gratinar, recomendamos lavarlos a mano.	Sí

Si quedan restos de alimentos pegados en divisor y placas para gratinar, déjelos en remojo en un fregadero lleno de agua caliente y jabonosa.

CONSEJOS ÚTILES

- 1 Para lograr un dorado uniforme, asegúrese de que los ingredientes estén dispuestos en una capa nivelada en el fondo de la cesta sin que se solapen. Si hay ingredientes encima de otros, asegúrate de removerlos con pinzas o utensilios de cocina de silicona una vez transcurrida la mitad del tiempo de cocción que hayas programado.
- 2 El tiempo y la temperatura de cocción se pueden ajustar en cualquier momento durante la cocción. Basta con seleccionar la zona que quiere ajustar y, luego, pulse las flechas de TEMP (temperatura) para ajustar la temperatura o las de TIME (tiempo) para ajustar el tiempo.
- 3 Para convertir recetas de su horno convencional, rebaje 10 °C la temperatura. Vigile la comida con frecuencia para evitar que esta se pase de cocción.
- 4 En ocasiones, el ventilador de la freidora de aire puede mover de su sitio algunos alimentos ligeros. Para minimizar esto, fije los alimentos (como la rebanada de pan superior de un bocadillo) con palillos.
- 5 Las placas de gratinar elevan los ingredientes de las Cajón de modo que pueda circular aire por debajo y alrededor de los ingredientes para obtener así un resultado uniforme y crujiente.
- 6 Tras seleccionar una función de cocción, puede pulsar el selector para empezar a cocinar de inmediato. La unidad funcionará a la temperatura y durante el tiempo predeterminados.
- 7 Para lograr un resultado óptimo con verduras frescas y patatas, añada por lo menos una cucharada sopera de aceite. Añada más cantidad de aceite según convenga para lograr la textura crujiente que prefiera.
- 8 Para lograr un resultado óptimo, vigile el progreso durante toda la cocción y retire la comida cuando se haya alcanzado el grado deseado de dorado. Recomendamos utilizar un termómetro instantáneo para controlar la temperatura interna de carne y pescado. Una vez haya terminado el tiempo de cocción, retire la comida inmediatamente para evitar que se pase.
- 9 Para lograr un resultado óptimo, retire la comida inmediatamente después de que haya terminado el tiempo de cocción a fin de evitar que se pase.

- **¿Cómo ajustar la temperatura o el tiempo mientras usa una sola zona?**
Seleccione la zona activa y, luego, pulse las flechas de TEMP (temperatura) para ajustar la temperatura o las de TIME (tiempo) para ajustar el tiempo.
- **¿Qué debo hacer si la unidad no se enciende?**
Pruebe a enchufarla en otra toma. Asegúrate también de no estar utilizando un cable alargador.
- **¿Cómo se ajustan la temperatura o el tiempo cuando se usa el modo MegaZone?**
Elige la zona deseada y, después, ajusta la temperatura con las flechas TEMP y el tiempo con las flechas TIME.
- **¿Necesita la unidad precalentarse?**
La unidad no necesita precalentarse.
- **¿Puedo cocinar distintas comidas en cada zona sin preocuparme de una contaminación cruzada?**
Sí, ambas zonas están autocontenidas con elementos de calefacción y ventiladores independientes.
- **¿Cómo puedo detener la cuenta atrás?**
El temporizador se detendrá de forma automática cuando retire las cestas de la unidad. Vuelva a insertar la cesta en el plazo de 2 minutos para reanudar la cocción o la unidad se apagará automáticamente.
- **¿Cómo pausar o parar una zona al usar ambas zonas?**
Para detener el ciclo de cocción en una zona, pulsa primero el botón correspondiente a esa zona y, a continuación, el botón START/STOP. Para detener ambas zonas, basta con pulsar el botón START/STOP.
- **¿Es seguro colocar la cesta en la encimera?**
La cesta se calentará durante la cocción. Tome precauciones al manipularla y colóquela únicamente sobre superficies resistentes al calor.
- **¿Cuándo debería usar la placa de gratinar?**
Utilice la placa de gratinar cada vez que desee que la comida salga crujiente. La placa eleva la comida en la cesta para que el aire pueda circular por debajo y alrededor, para que todos los ingredientes se cocinen de manera uniforme.
- **¿Por qué no se ha cocinado por completo mi comida?**
Asegúrese de que la cesta esté insertada por completo durante la cocción. Para lograr un dorado uniforme, asegúrese de que los ingredientes estén dispuestos en una capa nivelada en el fondo de la cesta sin que se solapen. Dé una sacudida a la cesta para mezclar ingredientes y lograr una textura crujiente uniforme. El tiempo y la temperatura de cocción se pueden ajustar en cualquier momento durante la cocción. Basta con usar las flechas de TEMP (temperatura) para ajustar la temperatura o las de TIME (tiempo) para ajustar el tiempo.
- **¿Por qué se me ha quemado la comida?**
Para lograr un resultado óptimo, vigile el progreso durante toda la cocción y retire la comida cuando se haya alcanzado el grado deseado de dorado. Retire la comida inmediatamente después de que haya terminado el tiempo de cocción para evitar que se pase.
- **¿Por qué algunos ingredientes salen volando al freír con aire?**
En ocasiones, el ventilador de la freidora de aire puede mover de su sitio algunos alimentos ligeros. Use palillos de madera para fijar la comida ligera y suelta, como la rebanada de pan superior de un bocadillo.
- **¿Se pueden freír con aire ingredientes que lleven rebosado líquido?**
Sí, pero utilice la técnica de empanado adecuada. Es importante bañar los ingredientes primero en harina, luego en huevo y finalmente en pan rallado. Presione el pan firmemente sobre los ingredientes rebosados, para que el ventilador no expulse migas.
- **¿Por qué emite la unidad pitidos?**
Porque la comida ha terminado de cocinarse o ha empezado la cocción en la otra zona.
- **¿Por qué la pantalla se ha puesto en negro?**
La unidad está en modo de espera. Pulse el botón de © encendido/apagado para encenderla de nuevo.
- **¿Por qué hay un mensaje de “E” en la pantalla?**
La unidad no funciona correctamente. Contacta con Atención al cliente en el 900 839 453.

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.

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.

VISIT US ONLINE AT:
ninjakitchen.eu

Or follow us on any of our social media pages:



For more recipes, visit us using the link below:



SCAN FOR
MORE RECIPES

www.ninjatestkitchen.eu

NOTE: Save these instructions. Keep for future reference.



This marking indicates this product should not be disposed of with other household waste. To prevent possible harm to the environment or human health from uncontrolled waste disposal, recycle it responsibly to promote the sustainable reuse of material sources. To return your used device, please use the return and collection systems or contact the retailer where this product was purchased. They can take this product for environmentally safe recycling.

SharkNinja Europe Limited
3150 Century Way,
Thorpe Park, Leeds, LS15 8ZB, UK
0800 862 0453
ninjakitchen.co.uk

SharkNinja Germany GmbH,
Rotfeder-Ring 9,
60327 Frankfurt am Main,
Germany

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.