NINJA

FLEXDRAWER

10.4L Air Fryer

AF600Series EU

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



ninjakitchen.eu

GRACIAS
por comprar la freidora de aire de Ninja FLEXDRAWER

Escanea el código QR para ver instrucciones, asistencia, registro de la garantía y algo de inspiración.

NinjaKitchen.eu

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

Consumo de energía para el modo Apagado: 0,4 W

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

SALVAGUARDAS IMPORTANTES
SOLO PARA USO DOMÉSTICO

Lea todas las instrucciones antes de usar la freidora de aire de Ninja FLEXDRAWER.

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** permitas que los niños utilicen el producto o jueguen con él. Extreme 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 cuelgue 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 NO coloques ninguno de los siguientes materiales en el aparato: papel, cartón, plástico, bolsas de asado y similares. Podrían provocar un incendio.

30 Se debe tener mucho cuidado al utilizar recipientes fabricados con materiales que no sean metal o vidrio.

31 Utiliza **SIEMPRE** las dos manos y las asas situadas a ambos lados de los cajones para insertarlos o extraerlos.

32 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.

33 **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.

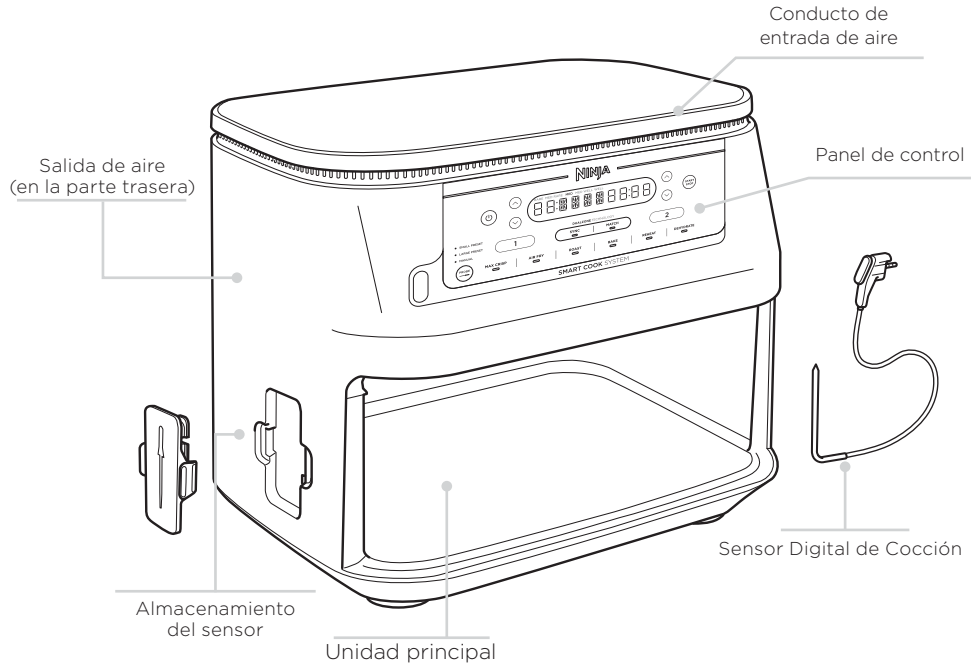
34 Le rogamos que consulte la sección Limpieza y mantenimiento para obtener información sobre el mantenimiento habitual del aparato.

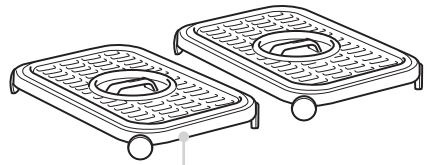
35 **NO** pongas las manos cerca del cable del sensor cuando lo estés usando para evitar quemaduras.

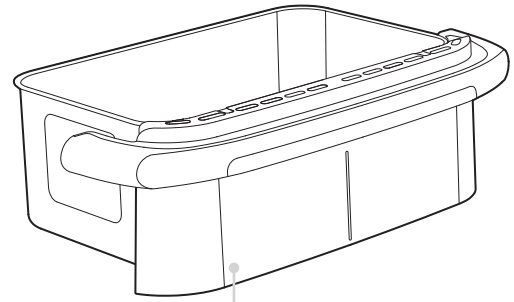
	Indica la necesidad de leer y revisar las instrucciones para entender el funcionamiento y uso del producto.
	Indica la presencia de riesgos que pueden causar lesiones, muerte o daños materiales considerables si se pasa por alto el aviso incluido en este símbolo.
	Procure evitar el contacto con superficies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

GUARDE ESTAS INSTRUCCIONES

PIEZAS

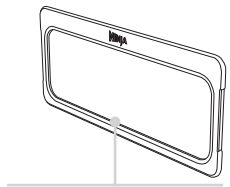




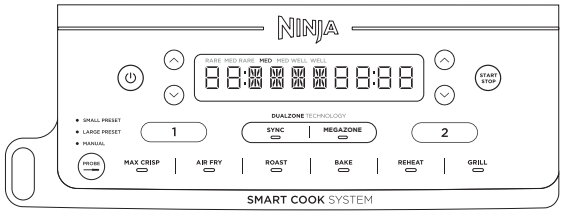


NOTA: Utiliza las asas de los laterales al abrir y cerrar el cajón.

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



COMPOSICIÓN DE LA FREIDORA DE AIRE



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.

GRILL (PARRILLA): Te proporciona la oportunidad de cocinar a la parrilla en la encimera tus proteínas, proteínas vegetales y verduras favoritas.

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

BOTONES DE FUNCIONAMIENTO

① Para controlar el resultado de la cesta de la izquierda (zona 1).

② Para controlar el resultado de la cesta de la derecha (zona 2).

Flechas izquierda: Usa las flechas que hay en la parte izquierda de la pantalla para seleccionar la temperatura de cocción o el tipo de alimento con proteínas que desees.

Flechas derechas: Usa las flechas que hay en la parte derecha de la pantalla para seleccionar el tiempo o el nivel 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 MEGAZONE: Retire el divisor para cocinar en una zona de 10,4L.

Botón PROBE (Sensor): Úsalo para seleccionar los programas Small (Pequeño), Large (Grande) o Manual al usar el sensor.

Botón de encendido: el botón ⏻ enciende la unidad; también la apaga y detiene todas las funciones de cocción.

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.

NOTA: Transcurridos 10 minutos sin que haya habido interacción con el panel de control, la unidad se apagará automáticamente.

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** laves la unidad principal ni el sensor en el lavavajillas.
4. Al utilizar este aparato, dispón de espacio adecuado por encima y alrededor de este (al menos, 15 cm) para permitir la circulación del aire.

MODO DE EMPLEO DEL SENSOR NINJA

Antes de enchufarlo, asegúrate de que la clavija no tiene ningún residuo y que el cable no está enredado.

NOTA: El sensor solo está disponible para la zona 1.

1. Retira el compartimento para almacenar el sensor que se encuentra en el lado izquierdo de la unidad. Después, desenrolla el cable del compartimento para sacar el sensor. Saca el cajón (antes de enchufar el sensor).
2. Introduce el sensor en el alimento con proteínas; consulta la página 89 de la guía para colocarlo correctamente.
3. Enchufa el sensor en la clavija (que se encuentra a la izquierda del panel de control). Empújalo bien contra el enchufe hasta que ya no entre más y, después, mete el cajón. Deberías oír y sentir un clic cuando el sensor esté metido del todo. Vuelve a colocar el compartimento de almacenamiento en el lado de la unidad.

NOTA: El cable que sobre del sensor se puede dejar en el cajón.

4. Cuando el sensor esté enchufado, selecciona Zone 1 (zona 1) y la función de cocción deseada. Usa las flechas a la izquierda para ajustar la temperatura de cocción.
5. Usa el botón PROBE (Sensor) para seleccionar los programas Small (Pequeño) o Large (Grande), dependiendo del tamaño del alimento con proteínas. Utiliza las flechas a la izquierda de la pantalla para seleccionar el tipo de alimento con proteína y las flechas a la derecha para ajustar cúanto quieres que se haga. Si usas el botón MANUAL, usa las temperaturas de cocción internas recomendadas.

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

NOTA: Consulte la agencia de normas alimentarias para obtener las temperaturas seguras de cada alimento.

NOTA: Los niveles de cocción preseleccionados para TERNERA/ CORDERO son más bajos que las recomendaciones normales, ya que la unidad tiene una temperatura residual de 5-10 °C.

6. No es necesario precalentar. Cuando hayas seleccionado las funciones deseadas, pulsa START/STOP (iniciar/ detener) para empezar a cocinar. En la pantalla aparecerá la temperatura actual del sensor y la que se desea alcanzar.
7. La unidad parará automáticamente cuando alcance el resultado deseado.
8. Pasa el alimento con proteínas a un plato para que repose. No hace falta insertar el sensor. La carne seguirá cocinándose con la temperatura residual hasta el resultado fijado durante unos 3-5 minutos. Este paso es importante, ya que si no la dejas reposar, podría parecer que está menos hecha. El tiempo que dura la temperatura residual puede variar según el tamaño, el corte y el tipo de alimento con proteínas.

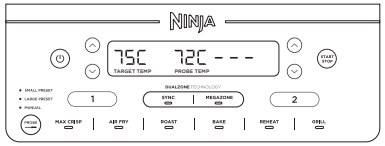
NOTA: El sensor estará CALIENTE. Utiliza guantes o pinzas para sacarlo de la comida.

Uso de la función SYNC (Sincronizar) con el sensor:

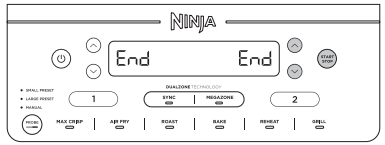
1. Consulta los pasos 1-3 en la página 87 de las instrucciones para configurar el sensor.
2. Pulsa Zone 1 (Zona 1) y selecciona la función de cocción deseada. Usa el botón PROBE (Sensor) para seleccionar los programas Small (Pequeño) o Large (Grande), dependiendo del tamaño del alimento con proteínas (consulta la Guía de inicio rápido como referencia). Usa las flechas a la izquierda para seleccionar el tipo de alimento con proteínas y las de la derecha para seleccionar el resultado deseado.
3. Pulsa Zone 2 (Zona 2) y selecciona la función de cocción deseada. Ajusta el tiempo y la temperatura, y selecciona SYNC (Sincronizar). Presiona el botón START/STOP (iniciar/detener) para empezar a cocinar.

NOTA: Durante la configuración inicial, la zona con el tiempo de cocción más corta aparecerá como HOLD (En espera). Después, se mostrarán en la pantalla las temperaturas del sensor y la deseada en la zona 1 y las barras de progreso en la zona 2.

4. Mientras la zona 1 sigue alcanzando la temperatura deseada, empezará la cocción en la zona 2. En la pantalla se mostrarán las barras de progreso durante el ciclo de cocción. Selecciona Zone 2 (Zona 2) para consultar el tiempo de cocción restante.



5. Cuando haya concluido la cocción en ambas zonas, aparecerá la palabra “rest” (reposo) en la pantalla de la zona 1. A continuación, se mostrará la palabra “COOL” (enfriar) de manera intermitente tres veces en la pantalla y después “End” (Fin).



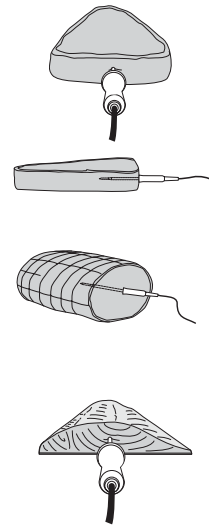
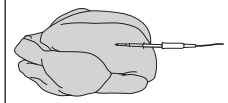
Usar la función MEGAZONE con el sensor:

1. Retire el divisor. Pulsa Zone 1 (Zona 1) y selecciona la función de cocción deseada. Utiliza las flechas de la izquierda para seleccionar la temperatura de cocción deseada. Usa el botón PROBE (Sensor) para seleccionar los programas Small (Pequeño) o Large (Grande), dependiendo del tamaño del alimento con proteínas. Consulta la Guía de inicio rápido como referencia. Si usas el botón MANUAL, usa las temperaturas de cocción internas recomendadas en la página 87.

   Utiliza las flechas a la izquierda de la pantalla para seleccionar el tipo proteína y las flechas a la derecha para ajustar el resultado interno de tu comida.
2. Selecciona MEGAZONE y, a continuación, presiona el botón START/STOP (iniciar/detener) para empezar a cocinar.

MODO DE EMPLEO DEL SENSOR NINJA

CÓMO INSERTAR EL SENSOR CORRECTAMENTE

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

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

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 de gratinar	Se pueden lavar en el lavavajillas o a mano. Si se lavan a mano, seque con aire o con un paño todas las piezas tras su uso. Para prolongar la vida útil de las cestas, recomendamos lavarlas a mano.	**Sí**
Sensor Digital de Cocción	**NO** sumerjas el cable ni el sensor en agua ni en otros líquidos. Recomendamos limpiar solo con un paño húmedo.	**No**

Si quedan restos de alimentos pegados en las placas de gratinar o las cestas, 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 solapamiento de ingredientes, asegúrese de darles una sacudida transcurrida la mitad del tiempo de cocción que haya establecido.
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 izquierda para ajustar la temperatura o las flechas derechas 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 cestas 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, puedes pulsar el botón START/STOP (iniciar/detener) para empezar a cocinar inmediatamente. La unidad se pondrá en marcha y funcionará a la temperatura y durante el tiempo que se hayan definido de forma predeterminada.
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.

GUÍA DE RESOLUCIÓN DE PROBLEMAS

- **¿Cómo ajustar la temperatura o el tiempo mientras usa una sola zona?**
  Seleccione la zona activa y, luego, pulse las flechas izquierda para ajustar la temperatura o las flechas derechas para ajustar el tiempo.
- **¿Cómo ajustar la temperatura o el tiempo mientras usa dos zonas?**
  Seleccione la zona deseada y, luego, pulse las flechas izquierda para ajustar la temperatura o las flechas derechas para ajustar el tiempo.
- **¿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?**
  Selecciona la zona en la que quieres que se detenga y, a continuación, presiona el botón START/STOP (iniciar/detener).
- **¿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 izquierda para ajustar la temperatura o las flechas derechas 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 rebozado 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 rebozados, para que el ventilador no expulse migas.
- **¿Cómo debo guardar el sensor en el compartimento?**
  En primer lugar, inserta el enchufe en el compartimento de almacenamiento y envuelve el cable siguiendo la flecha.
- **¿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.

NINJA

GARANTÍA LIMITADA DE DOS (2) AÑOS

Cuando un consumidor compra un producto en España, está amparado por los derechos legales en lo que respecta a la calidad de dicho producto (tus derechos legales). Puedes hacer valer esos derechos ante tu proveedor. No obstante, Ninja confía tanto en la calidad de sus productos que te otorga una garantía adicional del fabricante de dos años. Estos términos y condiciones se refieren únicamente a la garantía que ofrece el fabricante: tus derechos legales no se ven afectados.

A continuación, se detallan los requisitos previos y el alcance de nuestra garantía, los cuales son emitidos por SharkNinja Germany GmbH, Rotfeder-Ring 9, 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

Todos los productos Ninja están respaldados por una garantía gratuita contra defectos de materiales o mano de obra. Nuestro servicio de asistencia telefónica **900 839 453** está operativo de lunes a viernes, de 9:00 a 18:00 h. La llamada es gratuita y te permitirá ponerte en contacto directo con un representante de Ninja. También puedes encontrar ayuda en línea en **ninjakitchen.es**

¿Cómo debo registrar mi garantía Ninja?

Puede registrar su garantía en línea en un plazo de 28 días a partir de la fecha de compra. Para ahorrar tiempo, te informamos de que necesitarás los siguientes datos de tu producto:

- Fecha de compra del producto (factura, recibo o albarán). Para el registro en línea, entra en **ninjakitchen.es**

IMPORTANTE:

- La garantía cubre el producto durante dos (2) años a partir de la fecha de compra.
- La garantía Ninja gratuita solo es válida en el país donde se compró el producto.
- 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?

Al registrarte, nos permites disponer de tus datos por si necesitamos contactar contigo.

Si lo deseas, también puedes recibir consejos para optimizar el uso de tu producto e información sobre nuevos productos y tecnologías Ninja. Si registras tu garantía en línea, recibirás inmediatamente la confirmación de que hemos recibido tus datos.

¿Cuánto duran las garantías de los productos nuevos Ninja?

Nuestra confianza en nuestro diseño y control de calidad significa que tu producto está garantizado por un total de dos años.

¿Qué cubre la garantía gratuita Ninja?

Reparación o sustitución de su producto Ninja (a discreción de Ninja), incluyendo todas las piezas y la mano de obra. La garantía Ninja es adicional a tus derechos legales como consumidor.

¿Qué aspectos no cubre la garantía gratuita Ninja?

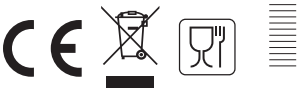
1. El desgaste normal y deterioro de las piezas (como, p. ej., los accesorios) no está cubierto por esta garantía. Las piezas de repuesto están disponibles para su compra en **ninjakitchen.es**
2. El daño causado por usos incorrectos, abusivos o una manipulación negligente, falta de mantenimiento requerido o daño debido a una mala manipulación en el transporte.
3. Daños causados por un mantenimiento no autorizado por Ninja.

¿Dónde puedo adquirir recambios y accesorios originales Ninja?

Los recambios y accesorios Ninja están diseñados por los mismos ingenieros que desarrollan tu producto. Puedes ver el catálogo de recambios, piezas de repuesto y accesorios Ninja correspondientes a todos los productos Ninja en **ninjakitchen.es**

Recuerda que los daños causados por el uso de recambios que no sean de Ninja podrían no estar cubiertos por la garantía.

NOTES



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.

© 2026 SharkNinja Operating LLC. PRINTED IN CHINA

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

FOODI und NINJA sind eingetragene Marken von SharkNinja Operating LLC.

© 2026 SharkNinja Operating LLC. GEDRUCKT IN CHINA

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

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

© 2026 SharkNinja Operating LLC. IMPRIMÉ EN CHINE

DANSK
Illustrationerne kan afvige fra det aktuelle produkt. Vi bestræber os hele tiden på at forbedre vores produkter, hvorfor specifikationerne i denne brugsanvisning kan blive ændret uden varsel.

FOODI og NINJA er registrerede varemærker tilhørende SharkNinja Operating LLC.

© 2026 SharkNinja Operating LLC. TRYKT I KINA

ESPAÑOL
Las ilustraciones pueden variar con respecto al producto. Nos esforzamos continuamente por mejorar nuestros productos, por lo tanto, las especificaciones incluidas en la presente guía están sujetas a cambio sin aviso previo.

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

© 2026 SharkNinja Operating LLC. IMPRESO EN CHINA

ITALIANO
Il prodotto illustrato può essere diverso dal prodotto effettivo. Ci impegniamo costantemente a migliorare i nostri prodotti, pertanto le specifiche descritte nel presente documento possono essere soggette a modifiche senza preavviso.

FOODI e NINJA sono marchi registrati di SharkNinja Operating LLC.

© 2026 SharkNinja Operating LLC. STAMPATO IN CINA

NEDERLANDS
De afbeeldingen kunnen afwijken van het werkelijke product. Wij streven er constant naar om onze producten te verbeteren, daarom zijn de specificaties in dit document onderhevig aan wijzigingen zonder voorafgaande kennisgeving.

FOODI en NINJA zijn geregistreed handelsmerken van SharkNinja Operating LLC.

© 2026 SharkNinja Operating LLC. GEDRUKT IN CHINA

NORSK
Illustrasjonene kan avvike fra det faktiske produktet. Vi streber kontinuerlig etter å forbedre produktene våre, derfor kan spesifikasjonene i dette dokumentet bli endret uten varsel.

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

© 2026 SharkNinja Operating LLC. TRYKKET I KINA

POLSKI
Prezentacje produktu na ilustracjach mogą odbiegać od rzeczywistego produktu. Nieustannie staramy się ulepszać nasze produkty, dlatego specyfikacje podane w tym dokumencie mogą ulec zmianie bez powiadomienia.

FOODI i NINJA są zastrzeżonymi znakami towarowymi SharkNinja Operating LLC.

© 2026 SharkNinja Operating LLC. WYDRUKOWANO W CHINACH

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

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

© 2026 SharkNinja Operating LLC. IMPRESSO NA CHINA

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

FOODI ja NINJA on SharkNinja Operating LLC in rekisteröity tavaramerkki.

© 2026 SharkNinja Operating LLC. PAINETTU KIINASSA

SVENSKA
Illustrationerna kan avvika från den verkliga produkten. Vi strävar ständigt efter att förbättra våra produkter och därför kan specifikationerna i detta dokument ändras utan föregående meddelande.

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

© 2026 SharkNinja Operating LLC. TRYCKT I KINA

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

ninjakitchen.eu

SharkNinja Europe Ltd,
1st/2nd Floor Building 3150,
Thorpe Park, Century Way,
Leeds, England, LS15 8ZB

ninjakitchen.co.uk