

NINJA

MAX

**Dual Zone
9.5L Air Fryer**

DZ901EU

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



ninjakitchen.eu

GRACIAS

por comprar la freidora de aire de compartimento doble Ninja Max



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

 **ninjakitchen.eu**

ANOTA LOS SIGUIENTES DATOS

Número de modelo: _____

Número de gama: _____

Fecha de compra: _____
(Guarda el comprobante)

Establecimiento de compra: _____

ESPECIFICACIONES TÉCNICAS

Voltaje: 220-240 V~, 50-60 Hz

Vatios: 2470 W

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

El consumo de energía en modo apagado es de 0,4 W.

El producto activará el modo apagado automáticamente tras 10 minutos de inactividad.

REGISTRO DEL PRODUCTO

Visita ninjakitchen.eu para registrar tu nuevo producto Ninja dentro del plazo de 28 días a partir de la fecha de compra. Tendrás que indicar el nombre del establecimiento, la fecha de la compra y el número del modelo, además de tu nombre y dirección.

Tras registrarte, podremos ponernos en contacto contigo en el improbable caso de que haya que realizar algún aviso de seguridad sobre el producto.

INSTRUCCIONES IMPORTANTES

SOLO PARA USO DOMÉSTICO

Lee todas las instrucciones antes de usar la freidora de aire de compartimento doble Ninja MAX.



Indica la necesidad de leer y revisar las instrucciones para entender el funcionamiento y el uso del producto.



Indica que existen riesgos que pueden causar lesiones, muerte o daños materiales considerables si se pasa por alto el aviso señalado con este símbolo.



Procura evitar el contacto con las superficies calientes. Utiliza siempre protección en las manos para evitar quemaduras.



Solo para uso doméstico y en interiores.

Cuando utilices productos eléctricos, debes seguir siempre las precauciones básicas de seguridad, incluidas las que se indican a continuación:

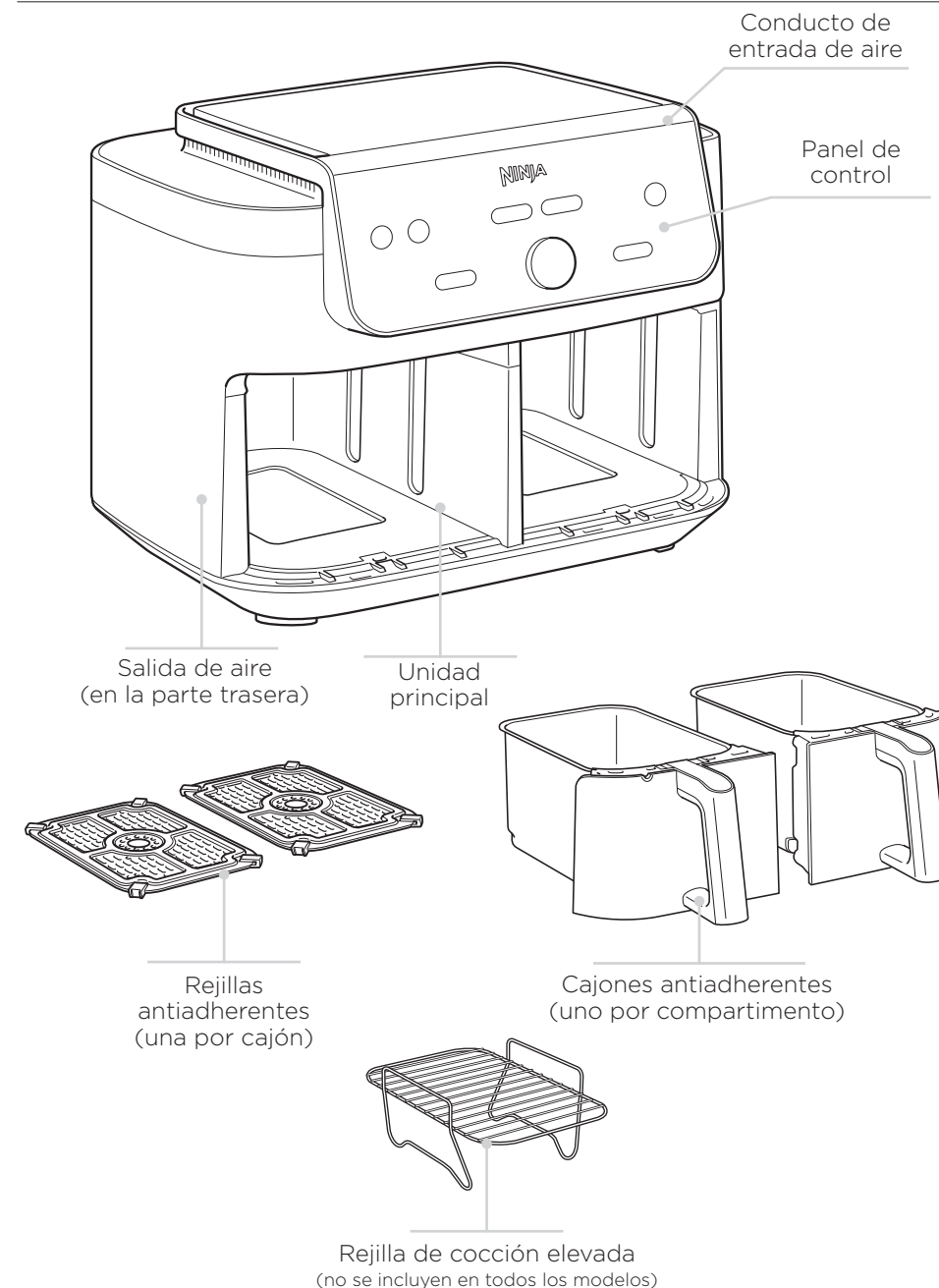
⚠ ADVERTENCIAS

- 1 Este producto pueden utilizarlo personas con discapacidades físicas, sensoriales o intelectuales, o que carezcan de la experiencia y los conocimientos debidos, siempre que sea bajo supervisión y si han recibido instrucciones para utilizar el producto de manera segura, además de entender los posibles riesgos.
- 2 Mantén el producto y su cable fuera del alcance de los niños. **NO** permitas que los niños utilicen el producto. Extrema las precauciones cuando utilices el producto cerca de los niños.
- 3 Los niños no deben jugar con este producto.
- 4 **NO** coloques ni almacenes nada sobre el producto cuando lo uses.
- 5 Para evitar el riesgo de incendio, **NO** coloques el producto cerca o encima de fogones de gas o eléctricos, ni dentro de un horno caliente.
- 6 **NUNCA** utilices una toma de corriente eléctrica debajo de la encimera.
- 7 **NUNCA** conectes este producto a un interruptor con temporizador externo o a un sistema de control remoto independiente.
- 8 **NO** utilices alargadores. Se utiliza un cable de alimentación corto para reducir el riesgo de que niños menores de 8 años lo agarren o queden enredados en él, y para reducir el riesgo de que las personas tropiecen con él.
- 9 Para protegerte de descargas eléctricas, **NO** sumerjas el cable, los enchufes ni la unidad principal en agua u otros líquidos. Cocina solo en el cajón incluido.
- 10 Inspecciona con regularidad el producto y el cable. **NO** utilices el producto si el cable o el enchufe presentan desperfectos. Si el producto sufre alguna avería o cualquier tipo de desperfecto, deja de utilizarlo inmediatamente y llama al Servicio de Atención al Cliente.
- 11 **SIEMPRE** debes asegurarte de que el producto se haya montado adecuadamente antes de usarlo.
- 12 **NO** tapes el conducto de entrada de aire ni el conducto de salida de aire mientras la unidad esté en funcionamiento. Si lo haces, impedirás una cocción uniforme y podrías dañar la unidad o hacer que se sobrecaliente.
- 13 Antes de colocar el cajón extraíble en la unidad principal, asegúrate de que tanto el cajón como la unidad estén limpios y secos.

- 14 Este producto está concebido únicamente para el uso doméstico. **NO** lo emplees para fines distintos a los que está destinado. **NO** lo utilices en vehículos o embarcaciones que estén en marcha. **NO** lo utilices al aire libre. El uso indebido del producto podría ocasionar lesiones.
- 15 Se debe usar únicamente sobre una encimera. Asegúrate de que la superficie esté nivelada, limpia y seca. **NO** muevas el producto mientras esté en uso.
- 16 **NO** coloques el producto cerca del borde de la superficie de trabajo mientras esté funcionando.
- 17 **NO** utilices accesorios que no estén recomendados o que no venda SharkNinja. No coloques accesorios dentro de microondas, minihornos, hornos de convección u hornos convencionales, ni sobre placas de cerámica, resistencias eléctricas, quemadores de gas o parrillas exteriores. El uso de accesorios complementarios no recomendados por SharkNinja podría ocasionar incendios, descargas eléctricas o lesiones.
- 18 Asegúrate **SIEMPRE** de que el cajón esté bien cerrado antes de poner la unidad en funcionamiento.
- 19 Al utilizar este producto, procura dejar al menos 15 cm de espacio alrededor de este para permitir la circulación del aire.
- 20 **NO** utilices el aparato sin que se haya colocado en su sitio el cajón extraíble.
- 21 **NO** utilices este producto para freír en abundante aceite.
- 22 Evita que la comida entre en contacto con elementos que emitan calor. **NO** llenes los cajones en exceso cuando cocines. Se podrían producir lesiones o daños materiales, o podrían verse afectadas las condiciones de seguridad con las que se debe utilizar el producto.
- 23 El voltaje de los enchufes puede variar y esto podría afectar al rendimiento del producto. Con el fin de prevenir posibles enfermedades, utiliza un termómetro para comprobar que la comida se cocine a la temperatura recomendada.

- 24 En caso de que salga humo negro de la unidad, desenchúfala de inmediato. Espera a que deje de salir humo antes de retirar los accesorios de cocina.
- 25 **NO** toques las superficies calientes. Las superficies del producto están calientes durante y después de su funcionamiento. Para prevenir quemaduras o lesiones, utiliza **SIEMPRE** manoplas o guantes de horno aislantes y usa las asas con las que va equipado el producto.
- 26 Extrema las precauciones cuando el producto contenga comida caliente. Un uso indebido podría ocasionar lesiones físicas.
- 27 El derrame de comida puede ocasionar quemaduras graves. Mantén el producto y el cable de alimentación fuera del alcance de los niños. **NO** dejes que el cable cuelgue por los bordes de mesas o de encimeras ni que toque superficies calientes.
- 28 El cajón y la rejilla base antiadherente pueden alcanzar temperaturas extremadamente altas durante la cocción. Evita tocar el cajón o la rejilla al extraerlas del producto. **SIEMPRE** debes colocar el cajón o la rejilla para gratinar sobre una superficie resistente al calor una vez las hayas extraído. **NO** toques los accesorios durante la cocción o inmediatamente después de esta.
- 29 Los niños no deben encargarse de la limpieza ni del mantenimiento del producto.
- 30 Para desconectar la unidad, APAGA cualquier control y, a continuación, desenchúfala de la toma de corriente cuando no esté en uso y antes de limpiarla. Deja que el producto se enfríe antes de limpiarlo, desmontarlo, colocar o extraer piezas, o guardarlo.
- 31 **NO** lo limpies con estropajos metálicos. Se podrían desprender virutas del estropajo y entrar en contacto con las piezas eléctricas, lo que causaría riesgo de descarga eléctrica.
- 32 Consulta la sección Limpieza y mantenimiento para obtener información sobre el mantenimiento habitual del producto.

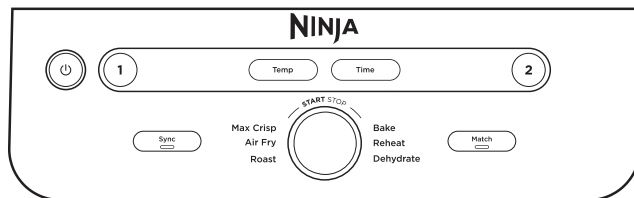
PIEZAS



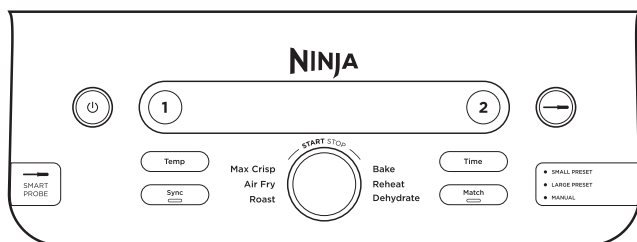
GUARDA ESTE MANUAL DE INSTRUCCIONES

CONOCE TU FREIDORA DE AIRE

DZ901EU



DZ950EU



Cuando se configura el tiempo, la pantalla digital muestra HH:MM.
* El panel de control puede diferir según el modelo.

BOTONES DE FUNCIÓN

Max Crisp (Gratinar): Ideal para cocinar pequeñas cantidades de alimentos congelados, como patatas fritas o nuggets de pollo, que requieran una temperatura elevada.

Air Fry (Freír con aire): Esta función permite aportar a la comida una textura crujiente con una cantidad de aceite mínima.

Roast (Asar): Usa la unidad como horno para lograr una carne jugosa y mucho más.

Reheat (Recalentar): Aprovecha las sobras calentándolas suavemente y consigue un resultado crujiente.

Dehydrate (Deshidratar): Prepara aperitivos sanos deshidratando carne, fruta y verdura.

Bake (Hornear): Prepara deliciosos postres y dulces horneados.

BOTONES DE FUNCIONAMIENTO

① Para controlar el resultado del cajón de la izquierda (Zona 1).

② Para controlar el resultado del cajón de la izquierda (Zona 2).

Botón Temp (Temperatura): Pulsa el botón Temp (Temperatura) y, a continuación, gira el selector para ajustar la temperatura de cocción antes o durante la cocción.

Botón Time (Tiempo): Pulsa el botón Time (Tiempo) y, a continuación, gira el selector

para ajustar el tiempo de cocción en cualquier función antes o durante la 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.

Selector Start/Stop (Iniciar/Detener): Gira el selector a uno y otro lado para selección la función que prefieras. Durante el ciclo de cocción, pulsa el selector para iniciar/detener.

Botón de encendido/apagado: El botón  permite encender y apagar la unidad, además de detener todas las funciones de cocción.

MODO ESPERA: Transcurridos 10 minutos sin que haya habido interacción con el panel de control, la unidad entra en modo espera.

MODO HOLD (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 Retira todo el material de embalaje, etiquetas promocionales y cinta adhesiva de la unidad y deséchalos.
- 2 Extrae del embalaje todos los accesorios y lee este manual con detenimiento. Te rogamos que prestes especial atención a las instrucciones de funcionamiento, las advertencias y las instrucciones importantes para evitar lesiones y daños materiales.
- 3 Lava los cajones y rejillas base antiadherentes con agua caliente y jabonosa y, a continuación, acláralas y sécalas bien. Los cajones y rejillas base antiadherentes son las **ÚNICAS** piezas que se pueden meter en un lavavajillas. Sin embargo, para prolongar la vida útil de los cajones, recomendamos lavarlos a mano. **NUNCA** laves la unidad principal en el lavavajillas.
- 4 Al utilizar este producto, procura dejar al menos 15 cm de espacio alrededor de este para permitir la circulación del aire.

MODO DE EMPLEO DEL sensor NINJA (DZ950EU)

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 de la zona 1 (antes de enchufar el sensor).
- 2 Introduce el sensor en la pieza de carne o pescado; consulta la página 9 del manual para asegurarte de que lo colocas correctamente.
- 3 Conecta el sensor en la toma, que se encuentra a la izquierda del panel de control. Empújalo bien contra el enchufe hasta que ya no entre más y, después, introduce el cajón. Deberías oír y sentir un clic cuando el sensor esté completamente introducido. Coloca el compartimento de almacenamiento de nuevo 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 Zona 1 y la función de cocción que quieras. Usa el selector para ajustar la temperatura.
- 5 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 para saber cómo hacerlo. Pulsa el botón Temp (Temperatura), gira el selector para seleccionar la proteína y pulsa el botón Time (Tiempo) y, a continuación, gira el selector para ajustar el resultado interno preferido de la comida. Si usas el botón Manual (Manual), usa las temperaturas de cocción internas recomendadas a continuación.

TIPO DE ALIMENTO	ESTABLECER EL PUNTO E COCCIÓN EN
Pescado	Poco hecho (50 °C)
	Al punto (55 °C)
	Al punto más (60 °C)
	Bien hecho (65 °C)
Pollo/Pavo	Bien hecho (75 °C)
Cerdo	Al punto (55 °C)
	Al punto más (65 °C)
	Bien hecho (70 °C)
Ternera/Cordero	Marcado (50 °C)
	Poco hecho (55 °C)
	Al punto (60 °C)
	Al punto más (65 °C)
	Bien hecho (70 °C)

NOTA: Consulta a las autoridades locales que regulan las normas alimentarias para conocer las temperaturas seguras de cocinado de cada alimento.

NOTA: Las temperaturas establecidas para BEEF (TERNERA) son más bajas que las recomendadas normalmente, ya que la unidad acumula una temperatura residual de 5-10 °C.

- 6 No es necesario precalentar. Una vez que hayas hecho tus selecciones, pulsa el botón del selector para comenzar 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 la proteína a una placa para que repose. No hace falta dejar el sensor insertado. 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 acabar menos cocinada de lo que querías. 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 de horno o pinzas para sacar el sensor de la pieza de carne o pescado.

Uso de la función Sync (Sincronización) con el sensor:

- 1 Pulsa Zona 1 y selecciona la función de cocción deseada. Usa el botón PROBE (SENSOR) para seleccionar los ajustes predefinidos Small Preset (Pequeño) o Large Preset (Grande), dependiendo del tamaño de la pieza de carne o pescado (consulta la Guía de inicio rápido como referencia). Pulsa el botón Temp (Temperatura), gira el selector para seleccionar la proteína y pulsa el botón Time (Tiempo) y, a continuación, gira el selector para ajustar el resultado interno.
- 2 Pulsa Zona 2 y selecciona la función de cocción deseada. Ajusta el tiempo y la temperatura, y selecciona Sync (Sincronización). Presiona el selector para empezar a cocinar.

NOTA: Durante la configuración inicial, en la pantalla de la zona con el tiempo de cocción más corto aparecerá la palabra HOLD (RETENCIÓN). 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.

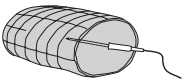
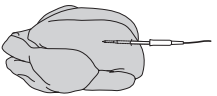
- 3 Mientras la Zona 1 sigue alcanzando la temperatura deseada, empezará la cocción en la Zona 2. En la pantalla se mostrarán las barras de progreso durante el ciclo de cocción. Selecciona Zona 2 para consultar el tiempo de cocción restante.
- 4 Cuando haya concluido la cocción en ambas zonas, aparecerá 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).

Uso de la función Match (Combinación) con el sensor:

- 1 Pulsa Zona 1 y selecciona la función de cocción deseada. Utiliza el selector para seleccionar la temperatura de cocción deseada. Usa el botón PROBE (SENSOR) para seleccionar los ajustes predefinidos Small Preset (Pequeño) o Large Preset (Grande), dependiendo del tamaño de la pieza de carne o pescado. Consulta la Guía de inicio rápido para saber cómo hacerlo. Si usas el botón Manual (Manual), usa las temperaturas de cocción internas recomendadas en la página 7. Pulsa el botón Temp (Temperatura), gira el selector para seleccionar la proteína y pulsa el botón Time (Tiempo) y, a continuación, gira el selector para ajustar el resultado interno.
- 2 Selecciona Match (Combinación) y, a continuación, pulsa el botón Start/Stop (Iniciar/Detener) para empezar a cocinar.

MODO DE EMPLEO DEL SENSOR NINJA (DZ950EU)

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 gruesa del filete no sea el centro. Es importante que la punta del sensor toque la parte más gruesa para conseguir los resultados deseados.	   	  
Pollo entero	- Inserta el sensor horizontalmente en la parte más gruesa de la pechuga, en paralelo al hueso, pero sin tocarlo. - Asegúrate de que la punta llega a la parte más gruesa de la pechuga sin atravesarla totalmente hasta llegar a la cavidad.		

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

IMPORTANTE: Cuando uses las funciones SYNC (SINCRONIZACIÓN) y Match (Combinación) con el sensor, consulta la Guía de inicio rápido como referencia para ver la tabla con los tiempos de cocción de los ajustes predefinidos.

LIMPIEZA Y MANTENIMIENTO

La unidad debe limpiarse a conciencia después de cada uso. Desenchufa la unidad de la toma de corriente y espera a que se haya enfriado del todo antes de limpiarla.

Pieza/accesorio	Método de limpieza	¿Apto para lavavajillas?
Unidad principal	Para limpiar la unidad principal y el panel de control, pasa un paño húmedo sobre estos componentes NOTA: NUNCA sumerjas la unidad principal en agua ni en ningún otro líquido. NUNCA laves la unidad principal en un lavavajillas.	No
Cajones y rejillas base antiadherentes	Se pueden lavar en el lavavajillas o a mano. Si se lavan a mano, seca todas las piezas al aire o con un paño después de su uso. Para prolongar la vida útil de los cajones, recomendamos lavarlos a mano.	Sí

Si quedan restos de alimentos pegados en las rejillas base antiadherentes o los cajones, déjalos en remojo en un fregadero lleno de agua caliente y jabonosa.

CONSEJOS ÚTILES

- Para lograr un dorado uniforme, asegúrate de que los ingredientes estén dispuestos en una capa nivelada en el fondo del cajón sin que se superpongan. Si los ingredientes se superponen, asegúrate de darles una sacudida transcurrida la mitad del tiempo de cocción establecido.
- La temperatura y el tiempo se pueden ajustar en cualquier momento durante la cocción. Elige la zona que quieres ajustar y, después, pulsa las flechas de TEMP (TEMPERATURA) para ajustar la temperatura o las de TIME (TIEMPO) para ajustar el tiempo.
- Para convertir las recetas de horno convencional, reduce la temperatura 10 °C en la freidora. Vigila la comida con frecuencia para evitar que se pase.
- En ocasiones, el ventilador de la freidora de aire puede mover de su sitio algunos alimentos ligeros. Para minimizar esto, fija los alimentos (como la rebanada de pan superior de un sándwich) con palillos de cóctel.
- Las rejillas base antiadherentes elevan los ingredientes de los cajones de modo que pueda circular aire por debajo y su alrededor para obtener así un resultado uniforme y crujiente.
- Después de seleccionar una función de cocción, puedes pulsar el selector 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.
- Para lograr un resultado óptimo con verduras frescas y patatas, añade por lo menos una cucharada sopera de aceite. Añade más aceite según convenga para lograr la textura crujiente que prefieras.
- Para lograr un resultado óptimo, vigila el progreso durante toda la cocción y retira la comida cuando se haya alcanzado el resultado deseado. Recomendamos utilizar un termómetro instantáneo para controlar la temperatura interna de carnes y pescados.
- Para lograr un resultado óptimo, retira la comida inmediatamente después de que haya terminado el tiempo de cocción a fin de evitar que se pase.

GUÍA DE RESOLUCIÓN DE PROBLEMAS Y PREGUNTAS FRECUENTES

- **¿Cómo se ajustan la temperatura o el tiempo al usar una única zona?**
Selecciona la zona activa y, luego, pulsa las flechas de TEMP (TEMPERATURA) para ajustar la temperatura o las de TIME (TIEMPO) para ajustar el tiempo.
- **¿Cómo se ajustan la temperatura o el tiempo al usar las dos zonas?**
Selecciona la zona deseada y, luego, pulsa las flechas de TEMP (TEMPERATURA) para ajustar la temperatura o las de TIME (TIEMPO) para ajustar el tiempo.
- **¿Hay que precalentar la unidad?**
La unidad no necesita precalentarse.
- **¿Se pueden cocinar distintos alimentos en cada zona sin tener que preocuparse por la contaminación cruzada?**
Sí, cada zona es independiente y tiene su propia resistencia y ventilador.
- **¿Cómo puedo detener la cuenta atrás?**
El temporizador se detendrá de forma automática cuando retires los cajones de la unidad. Vuelve a meter el cajón en un intervalo de 10 minutos para reanudar la cocción o la zona del cajón abierto se cancelará.
- **¿Cómo se puede pausar o detener una zona si se están empleando ambas?**
Para detener una zona, pulsa primero el botón de la zona, y luego, pulsa el selector. Para detener ambas zonas, solo tienes que pulsar el selector.
- **¿Es seguro colocar el cajón en la encimera?**
El cajón se calentará durante la cocción. Extrema las precauciones al manipularlo y colócalo solo sobre superficies resistentes al calor.
- **¿Cuándo se debe usar la rejilla base antiadherente?**
Utiliza la rejilla base antiadherente cada vez que desees que la comida salga crujiente. La rejilla eleva la comida dentro del cajón para que el aire pueda circular por debajo y su alrededor, y los ingredientes se cocinen de manera uniforme.
- **¿Por qué la comida no se ha hecho del todo?**
Asegúrate de que el cajón esté insertado por completo durante la cocción. Para lograr un dorado uniforme, asegúrate de que los ingredientes estén dispuestos en una capa nivelada en el fondo del cajón sin que se superpongan. Para conseguir que queden aún más crujientes, agita el cajón. La temperatura y el tiempo se pueden ajustar en cualquier momento durante la cocción. Ajusta la temperatura con las flechas TEMP (TEMPERATURA) o el tiempo con las flechas TIME (TIEMPO).
- **¿Por qué se ha quemado la comida?**
Para lograr un resultado óptimo, vigila el progreso durante toda la cocción y retira la comida cuando se haya alcanzado el resultado deseado. Retira la comida inmediatamente después de que haya terminado el tiempo de cocinado 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. Usa palillos de cóctel de madera para fijar los alimentos ligeros y sueltos, como la rebanada de pan superior de un sándwich.
- **¿Se pueden freír con aire ingredientes que lleven rebosado líquido?**
Sí, pero utiliza la técnica de rebosado adecuada. Es importante rebosar los ingredientes primero en harina, luego en huevo y finalmente en pan rallado. Presiona el pan rallado firmemente sobre los ingredientes rebosados para que el ventilador no lo despegue y salga volando.
- **¿Por qué pita la unidad?**
Porque la comida ha terminado de cocinarse o porque ha empezado la cocción en la otra zona.
- **¿Por qué la pantalla se ha puesto en negro?**
La unidad está en modo espera. Pulsa el botón  de encendido/apagado para encenderla de nuevo.
- **¿Por qué aparece un mensaje de error «E» en la pantalla?**
La unidad no funciona correctamente. Puedes encontrar asistencia en línea en ninjakitchen.eu.

NINJA

GARANTÍA LIMITADA DE DOS (2) AÑOS

Cuando un consumidor compra un producto en la 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 www.ninjakitchen.eu

¿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 dispositivo:

- Fecha de compra del dispositivo (factura, recibo o albarán). Para el registro en línea, entra en www.ninjakitchen.eu

IMPORTANTE:

- La garantía solo cubre el producto a partir de la fecha de compra y en el país donde lo adquirió.
- 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 dispositivo 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 las máquinas nuevas Ninja?

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

¿Qué cubre la garantía gratuita Ninja?

Reparación o sustitución de su dispositivo 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 www.ninjakitchen.eu
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 dispositivo. Puedes ver el catálogo de recambios, piezas de repuesto y accesorios Ninja correspondientes a todas las máquinas Ninja en www.ninjakitchen.eu

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



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.

NINJA er et registreret varemærke i den Europæiske Union tilhørende SharkNinja Operating LLC.

© 2026 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.

NINJA ist eine in der Europäischen Union eingetragene Marke von SharkNinja Operating LLC.

© 2026 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.

NINJA is a registered trademark in the European Union of SharkNinja Operating LLC.

© 2026 SharkNinja Operating LLC. PRINTED IN CHINA

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.

NINJA es una marca comercial registrada en la Unión Europea de SharkNinja Operating LLC.

© 2026 SharkNinja Operating LLC. IMPRESO EN 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.

NINJA est une marque déposée de SharkNinja Operating LLC au sein de l'Union européenne.

© 2026 SharkNinja Operating LLC. IMPRIMÉ EN CHINE

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.

NINJA è un marchio registrato di SharkNinja Operating LLC nell'Unione europea.

© 2026 SharkNinja Operating LLC. STAMPATO IN CINA

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

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.

NINJA is een geregistreerd handelsmerk in de Europese Unie 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.

NINJA er et registrert varemærke i Den europeiske union som tilhører SharkNinja Operating LLC.

© 2026 SharkNinja Operating LLC. TRYKKET I KINA

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.

NINJA é uma marca da SharkNinja Operating LLC registrada na União Europeia.

© 2026 SharkNinja Operating LLC. IMPRESSO NA CHINA

POLSKI

As ilustracje mogą różnić się od rzeczywistego produktu. Nieustannie staramy się ulepszać nasze produkty, dlatego specyfikacje podane w tym dokumencie mogą ulec zmianie bez powiadomienia.

NINJA jest zarejestrowanym znakiem towarowym SharkNinja Operating LLC w Unii Europejskiej.

© 2026 SharkNinja Operating LLC WYDRUKOWANO W CHINACH

SUOMI

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

NINJA on SharkNinja Operating LLC -yhtiön Euroopan unionissa 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.

NINJA är ett registrerat varumärke i Europeiska unionen för SharkNinja Operating LLC.

© 2026 SharkNinja Operating LLC. TRYCKT I KINA

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