

NINJA®

AIR FRYER MAX

AF180EU

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



GRACIAS

POR COMPRAR LA NINJA® FREIDORA DE AIRE MAX



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: 2000W

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.

ÍNDICE

Salvaviduas importantes	51
Piezas y accesorios	53
Composición de la freidora de aire	54
Botones de función	54
Botones de funcionamiento	54
Antes del primer uso	54
Uso de las funciones de cocción	55
Max Crisp (Gratinado Máximo)	55
Air Fry (Freír Con Aire)	55
Roast (Asar)	57
Bake (Hornear)	58
Reheat (Recalentar)	59
Dehydrate (Deshidratar)	60
Limpieza y mantenimiento	61
Limpieza de la freidora de aire	61
Consejos útiles	61
Guía de resolución de problemas	62
Registro del producto	63

SALVAGUARDAS IMPORTANTES

SOLO PARA USO DOMÉSTICO

Lea todas las instrucciones antes de usar la freidora de aire Ninja® Air Fryer Max.

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

⚠ ADVERTENCIA

- Este aparato puede ser utilizado por personas con facultades físicas, sensoriales o intelectuales disminuidas, o que carezcan de la experiencia y los conocimientos debidos si están bajo supervisión o si han recibido instrucciones para utilizar el aparato en condiciones de seguridad y entienden los riesgos asociados.
- Mantenga el aparato y su cable fuera del alcance de niños menores de ocho años. **NO** permita que los niños utilicen el aparato. Vigile atentamente a los niños cuando utilice el aparato cerca de ellos
- Con el fin de evitar el riesgo de ahogamiento en menores, retire y deseche la cubierta protectora acoplada al enchufe macho de este aparato.
- Los niños no deben jugar con este aparato.
- NO** coloque el aparato sobre superficies calientes, ni cerca de un quemador eléctrico o de gas, ni tampoco dentro de un horno caliente.
- No utilice **NUNCA** un enchufe que esté por debajo de la encimera
- NO** conecte este aparato a un interruptor con temporizador externo o a un sistema de control remoto independiente.
- NO** utilice alargaderas de cable. 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.
- Para proteger frente a descargas eléctricas, **NO** sumerja el cable, los enchufes o la unidad principal en agua u otros líquidos. Cocine únicamente en la olla suministrada o en cualquier recipiente recomendado por SharkNinja que vaya insertado en dicha olla.
- Inspeccione con regularidad el aparato y el cable de alimentación. **NO** utilice el aparato si el cable de alimentación o el enchufe presenta desperfectos. Si el aparato sufre alguna avería o cualquier tipo de desperfecto, deje de utilizarlo inmediatamente y llame al Servicio de atención al cliente.
- Asegúrese **EN TODO MOMENTO** de que el aparato esté ensamblado adecuadamente antes de usarlo.
- NO** tape el conducto de entrada de aire ni el conducto de aire del enchufe mientras la unidad esté en funcionamiento. Si lo hace, se impide una cocción uniforme y podría ocasionar desperfectos en la unidad o el sobrecalentamiento de esta.
- Antes de colocar la olla extraíble con revestimiento en la unidad principal, asegúrese de que la olla y la unidad estén limpias y secas limpiándolas con un paño suave.
- Este aparato está destinado únicamente a uso doméstico. **NO** emplee el aparato para fines distintos al declarado por el fabricante. **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.
- El aparato está concebido para su uso exclusivo sobre encimeras. Asegúrese de que la superficie esté nivelada, limpia y seca. **NO** mueva el aparato mientras esté en uso.
- Durante el funcionamiento del aparato, **NO** lo coloque cerca del borde de la encimera.
- NO** utilice accesorios complementarios que no estén recomendados o 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

GUARDE ESTAS INSTRUCCIONES

complementarios no recomendados por SharkNinja podría ocasionar incendios, descargas eléctricas o lesiones.

- Al utilizar este aparato, dispón de espacio adecuado por encima y alrededor de este (al menos, 15 cm) para permitir la circulación del aire.
 - Asegúrese **EN TODO MOMENTO** de que la cesta esté debidamente cerrada antes de poner en funcionamiento el aparato.
 - NO** utilice el aparato sin que se haya colocado en su sitio la olla con revestimiento extraíble.
 - NO** utilice este aparato para freír en abundante aceite.
 - 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 la condiciones de seguridad con que utilizar el aparato podrían verse afectadas.
 - Las tensiones en las tomas de corriente pueden fluctuar, perjudicando así el endimimiento del producto. Con el fin de prevenir posibles enfermedades, utilice un termómetro para comprobar que la comida se haya hecho a las temperaturas recomendadas.
 - 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.
 - NO** toque las superficies calientes. Las superficies del aparato se calientan durante su funcionamiento y después de este. Para prevenir quemaduras o lesiones, utilice **EN TODO MOMENTO** salvamanteles o manoplas de cocina
- Extreme las precauciones cuando el aparato contenga comida caliente. El uso indebido del aparato podría ocasionar lesiones.
 - 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.
 - La olla y el plato pueden alcanzar altas temperaturas durante la cocción. Evite tocar la cesta o el plato al extraerlos del aparato. Una vez que los haya extraído, colóquelos **EN TODO MOMENTO** sobre una superficie resistente al calor. **NO** toque los accesorios durante la cocción o inmediatamente después de esta.
 - Los niños no deberán limpiar el aparato ni hacer el mantenimiento de usuario de este a menos que sean mayores de ocho años y hagan ambas tareas bajo supervisión.
 - Desenchufe el aparato después de cada uso y antes de limpiarlo. Deje que se enfríe antes de limpiarlo, desmontarlo, colocar o quitar piezas y guardarlo.
 - 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.
 - 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.

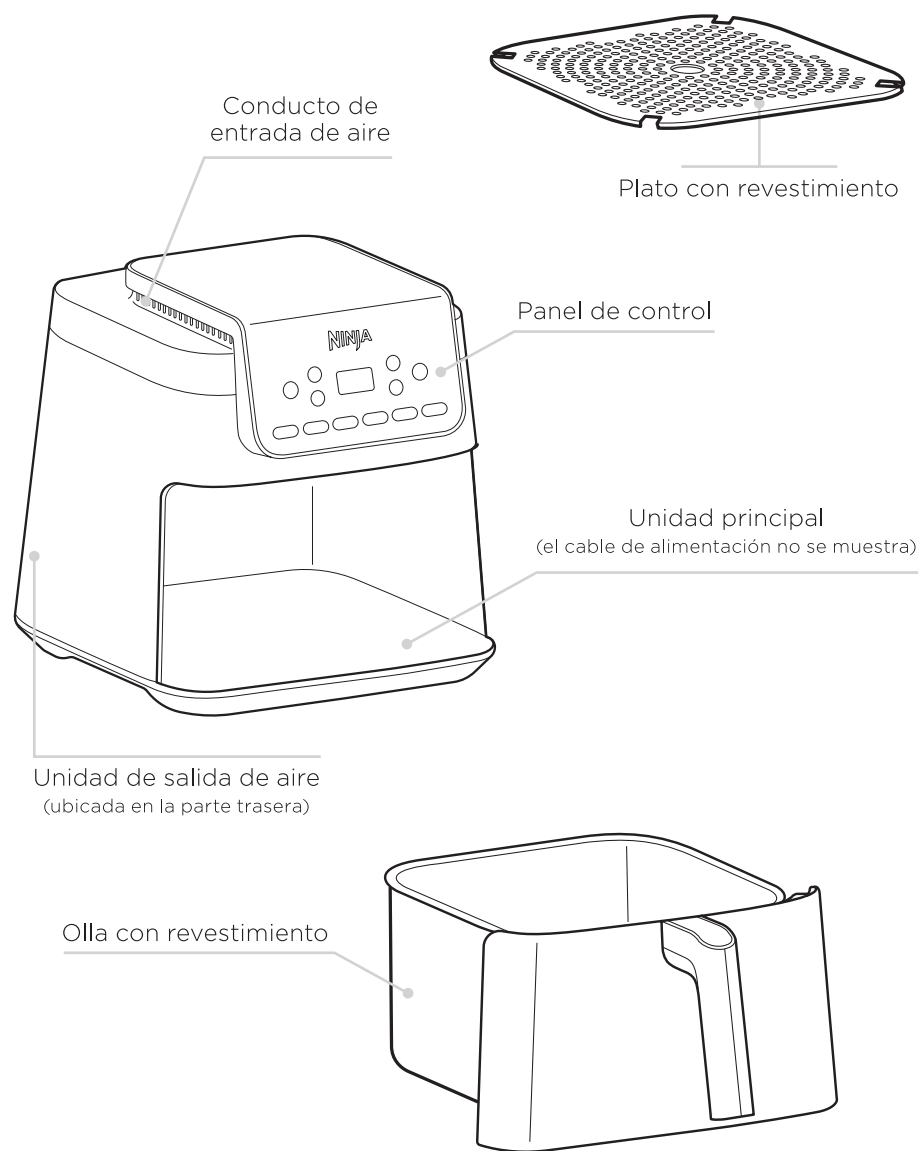


Procure evitar el contacto con superficies calientes. Protéjase siempre las manos para evitar quemarse.



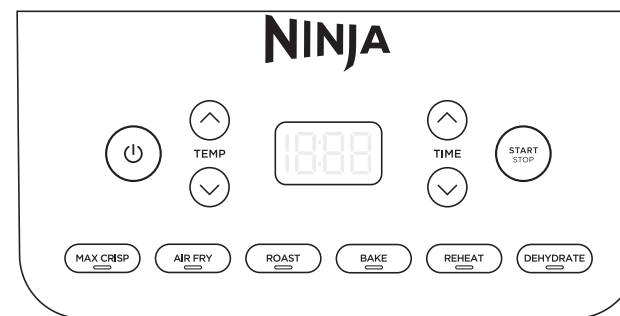
Solo para uso doméstico y en interiores.

PIEZAS Y ACCESORIOS



Para pedir piezas y accesorios adicionales, visite ninjakitchen.eu.

COMPOSICIÓN DE LA FREIDORA DE AIRE



Al establecer el tiempo, la pantalla digital muestra HH:MM. En la pantalla de ejemplo, se indican 23 minutos.

BOTONES DE FUNCIÓN

MAX CRISP (Gratinado Máximo): Se utiliza con alimentos congelados para dejarlos crujientes con poco o nada de aceite.

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-asador para lograr una carne jugosa, hornear y mucho más.

BAKE: (Hornear) Para hornear dulces y postres deliciosos.

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

REHEAT (Recalentar): Reviva las sobras recalentándolas levemente: obtendrá un resultado crujiente.

BOTONES DE FUNCIONAMIENTO

TEMP Flechas de : Las flechas de **TEMP** (temperatura) hacia arriba y hacia abajo permiten ajustar la temperatura de cocción antes del proceso de cocción o durante este.

TIME Flechas de : Las flechas de **TIME** (tiempo) hacia arriba y hacia abajo permiten ajustar el tiempo de cocción en cualquier función.

BOTÓN START/STOP (inicio/parada) :

Si se pulsa este botón después de seleccionar el tiempo y la temperatura, se da comienzo a la cocción. Se puede detener la cocción en cualquier momento pulsando de nuevo este botón.

Permite apagar la unidad y detiene todos los modos de cocción.

NOTA: Transcurridos 10 minutos sin que haya habido interacción con el panel de control, la unidad entra en modo de espera. La iluminación del botón de encendido/apagado queda entonces atenuada.

ANTES DEL PRIMER USO

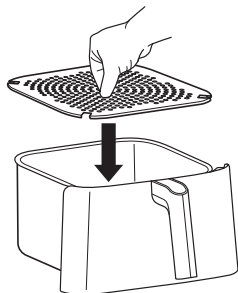
- 1 Retire de la unidad todo el material de embalaje, etiquetas promocionales y cinta adhesiva y deseche los.
- 2 Extraiga del embalaje todos los accesorios y lea este manual con detenimiento. Le rogamos que preste especial atención a las instrucciones de funcionamiento, las advertencias y las salvaguardas importantes para prevenir lesiones o daños materiales.
- 3 Lave la olla y el plato con revestimiento con agua caliente y jabonosa y, a continuación, aclárelos y séquelos concienzudamente. La olla y el plato pueden lavarse en el lavavajillas. **NUNCA** lave la unidad principal 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.

USO DE LAS FUNCIONES DE COCCIÓN

Para encender la unidad, en primer lugar enchufe el cable de alimentación a una toma de corriente. Pulse el botón de encendido/apagado. (⏻).

MAX CRISP (Gratinado Máximo)

- 1 Asegúrese de que el plato esté dentro de la olla.



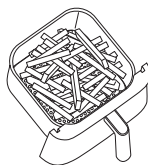
- 2 Presione el botón **MAX CRISP**. Se mostrará el ajuste de temperatura predeterminado. La temperatura no puede cambiarse en la función **MAX CRISP**.



- 3 Ayudándose de los botones **TIME** (tiempo) con las flechas hacia arriba y hacia abajo, establezca el tiempo de cocción que prefiera.



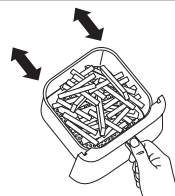
- 4 Incorpore los ingredientes a la olla. Inserte la olla en la unidad.



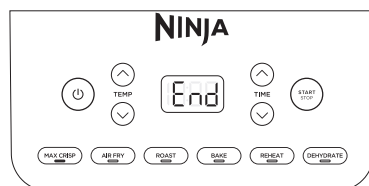
- 5 Pulse el botón **START/STOP** (inicio/parada) para comenzar la cocción.



NOTA: Para remover los ingredientes durante la cocción, extraiga la olla y muévala de un lado para otro. La unidad se detendrá de forma automática cuando se retire la olla. Vuelva a insertar la olla para reanudar la cocción.



- 6 Cuando la cocción haya concluido, la unidad emite un sonido en forma de <<bip>> y la palabra <<END>> (terminado) se visualiza en la pantalla del panel de control.

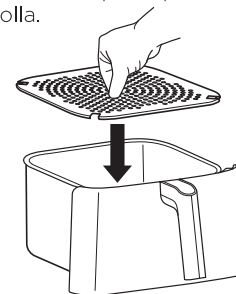


- 7 Saque los ingredientes de la olla vertiéndolos en otro recipiente o utilizando manoplas de horno o pinzas/utensilios de cocina con puntas de silicona.

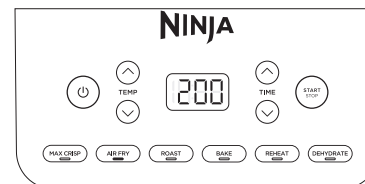


AIR FRY (Freír Con Aire)

- 1 Asegúrese de que el plato esté dentro de la olla.



- 2 Pulse el botón **AIR FRY** (freír con aire). El ajuste de temperatura predeterminado se visualiza. Ayudándose de los botones **TEMP** (temperatura) con las flechas hacia arriba y hacia abajo, establezca la temperatura que prefiera.

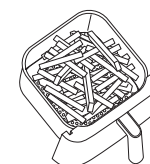


- 3 Ayudándose de los botones **TIME** (tiempo) con las flechas hacia arriba y hacia abajo, establezca el tiempo de cocción que prefiera.

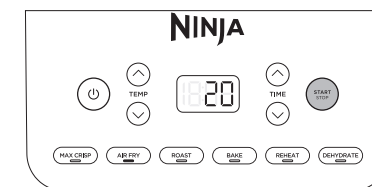


NOTA: Para obtener mejores resultados, deje que la unidad se precaliente durante tres minutos antes de incorporar los ingredientes.

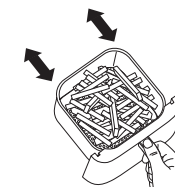
- 4 Incorpore los ingredientes a la olla. Inserte la olla en la unidad.



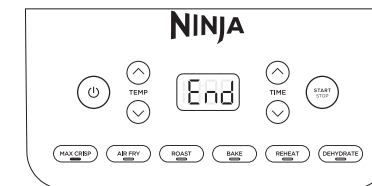
- 5 Pulse el botón **START/STOP** (inicio/parada) para comenzar la cocción.



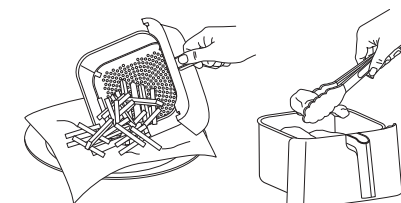
NOTA: Para remover los ingredientes durante la cocción, extraiga la olla y muévala de un lado para otro. La unidad se detendrá de forma automática cuando se retire la olla. Vuelva a insertar la olla para reanudar la cocción.



- 6 Cuando la cocción haya concluido, la unidad emite un sonido en forma de <<bip>> y la palabra <<END>> (terminado) se visualiza en la pantalla del panel de control.



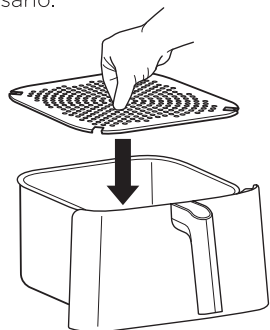
- 7 Saque los ingredientes de la olla vertiéndolos en otro recipiente o utilizando manoplas de horno o pinzas/utensilios de cocina con puntas de silicona.



USO DE LAS FUNCIONES DE COCCIÓN

ROAST (Asar)

- 1 Asegúrese de que el plato esté en su lugar si fuera necesario. Si va a utilizar una fuente de horno, el plato no será necesario.



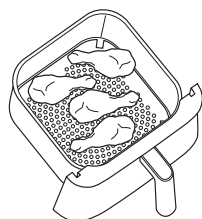
- 2 Pulse el botón **ROAST**. El ajuste de temperatura predeterminado se visualiza. Ayudándose de los botones **TEMP** (temperatura) con las flechas hacia arriba y hacia abajo, establezca la temperatura que prefiera.



- 3 Ayudándose de los botones **TIME** (tiempo) con las flechas hacia arriba y hacia abajo, establezca el tiempo de cocción que prefiera.



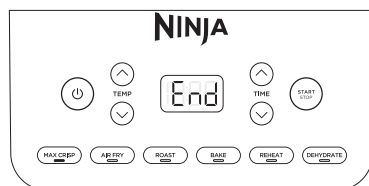
- 4 Incorpore los ingredientes a la olla. Inserte la olla en la unidad.



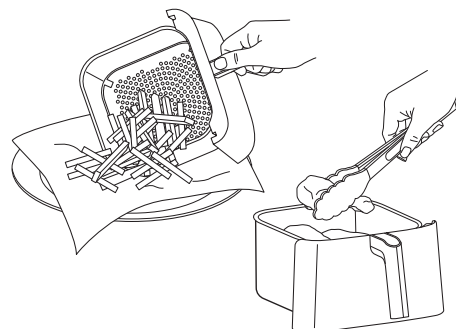
- 5 Pulse el botón **START/STOP** (inicio/parada) para comenzar la cocción.



- 6 Cuando la cocción haya concluido, la unidad emite un sonido en forma de <<bip>> y la palabra <<END>> (terminado) se visualiza en la pantalla del panel de control.

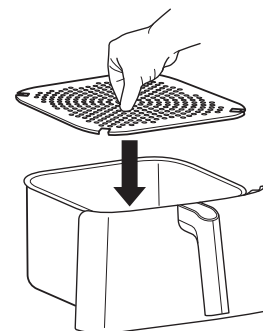


- 7 Saque los ingredientes de la olla vertiéndolos en otro recipiente o utilizando manoplas de horno o pinzas/utensilios de cocina con puntas de silicona.



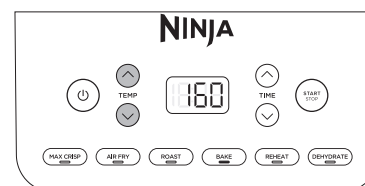
BAKE (Hornear)

- 1 Asegúrese de que el plato esté en su lugar si fuera necesario. Si va a utilizar una fuente de horno, el plato no será necesario.



- 2 Pulse el botón **BAKE**. El ajuste de temperatura predeterminado se visualiza. Ayudándose de los botones **TEMP** (temperatura) con las flechas hacia arriba y hacia abajo, establezca la temperatura que prefiera.

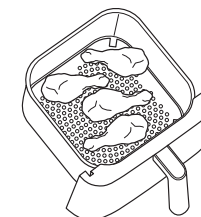
NOTA: Para convertir recetas de horno convencional, reduzca 10 °C la temperatura de la freidora de aire. Vigile la comida con frecuencia para evitar que se pase de cocción.



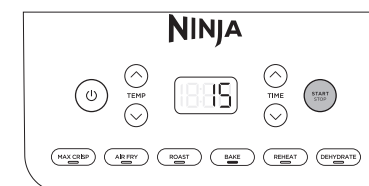
- 3 Ayudándose de los botones **TIME** (tiempo) con las flechas hacia arriba y hacia abajo, establezca el tiempo de cocción que prefiera.



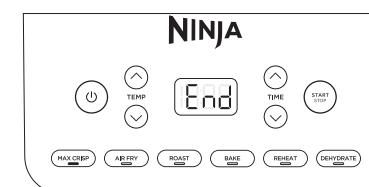
- 4 Incorpore los ingredientes a la olla. Inserte la olla en la unidad.



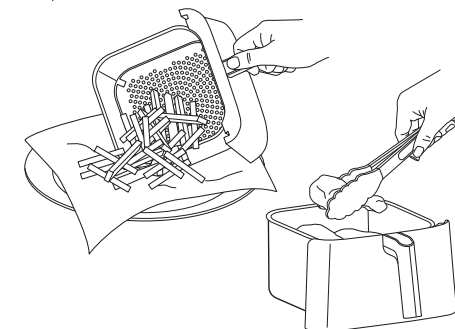
- 5 Pulse el botón **START/STOP** (inicio/parada) para comenzar la cocción.



- 6 Cuando la cocción haya concluido, la unidad emite un sonido en forma de <<bip>> y la palabra <<END>> (terminado) se visualiza en la pantalla del panel de control.



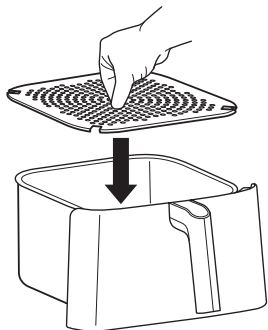
- 7 Saque los ingredientes de la olla vertiéndolos en otro recipiente o utilizando manoplas de horno o pinzas/utensilios de cocina con puntas de silicona.



USO DE LAS FUNCIONES DE COCCIÓN

REHEAT (Recalentar)

- 1 Asegúrese de que el plato esté dentro de la olla.



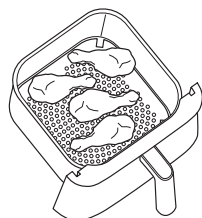
- 2 Pulse el botón **REHEAT**. El ajuste de temperatura predeterminado se visualiza. Ayudándose de los botones **TEMP** (temperatura) con las flechas hacia arriba y hacia abajo, establezca la temperatura que prefiera.



- 3 Pulse los botones de flechas hacia arriba y hacia abajo de **TIME** para establecer el tiempo de recalentamiento.



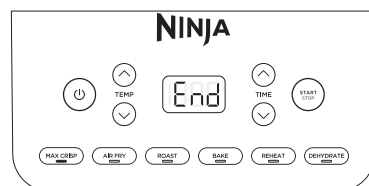
- 4 Incorpore los ingredientes a la olla. Inserte la olla en la unidad.



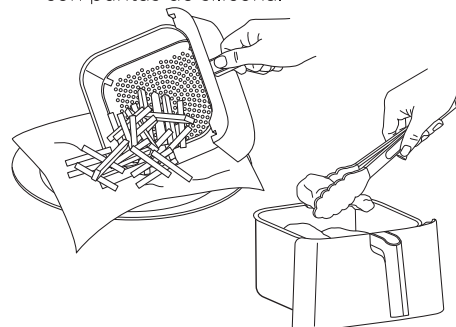
- 5 Pulse **START/STOP** (inicio/parada) para recalentar.



- 6 Cuando el recalentamiento haya finalizado, la unidad emitirá una señal y aparecerá la palabra <<END>> (terminado) en la pantalla del panel de control.

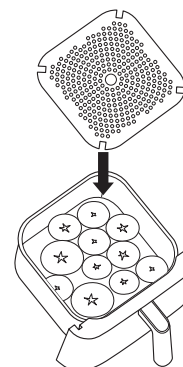


- 7 Saque los ingredientes de la olla vertiéndolos en otro recipiente o utilizando manoplas de horno o pinzas/ utensilios de cocina con puntas de silicona.

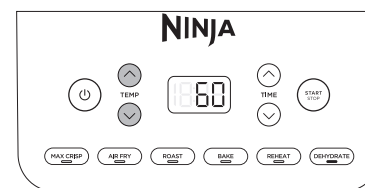


DEHYDRATE (Deshidratar)

- 1 Coloque la primera capa de ingredientes en el fondo de la olla. A continuación, coloque el plato dentro de la olla y, sobre este, coloque la segunda capa de ingredientes.

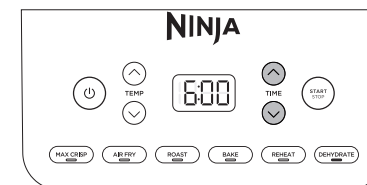


NOTA: Es posible incrementar la capacidad de deshidratación con la bandeja de múltiples niveles. Si la bandeja no viene incluida con su modelo, podrá comprarla en ninjakitchen.eu



- 2 Inserte la olla en la unidad.
- 3 Pulse el botón **DEHYDRATE**. El ajuste de temperatura predeterminado se visualiza. Ayudándose de los botones **TEMP** (temperatura) con las flechas hacia arriba y hacia abajo, establezca la temperatura que prefiera.

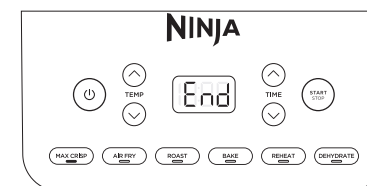
- 4 Pulse los botones de flechas hacia arriba y hacia abajo de **TIME** para elegir el tiempo de deshidratación.



- 5 Pulse el botón **START/STOP** (inicio/parada) para comenzar a deshidratar.



- 6 Cuando haya concluido la deshidratación, la unidad emite un sonido en forma de <<bip>> y la palabra <<END>> (terminado) se visualiza en la pantalla del panel de control.



LIMPIEZA Y MANTENIMIENTO

Limpiieza de su freidora de aire

NOTE: NO sumerja la unidad en agua o en cualquier otro líquido. **NO** lave la unidad principal en un lavavajillas.

La unidad debe limpiarse concienzudamente después de cada uso.

- 1 Desenchufe la unidad de la toma de corriente antes de proceder a la limpieza.
- 2 Para limpiar la unidad principal y el panel de control, pase un paño húmedo sobre estos componentes. No utilice un estropajo.

CONSEJOS ÚTILES

- 1 Para lograr un dorado uniforme, asegúrese de que los ingredientes estén dispuestos en una capa nivelada en el fondo de la olla 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. Solo tiene que pulsar los botones con flechas hacia arriba o hacia abajo de **TIME** (tiempo) o **TEMP** (temperatura) para ajustar el tiempo o la temperatura.
- 3 Para convertir recetas de horno convencional a la freidora de aire, rebaje 10 °C la temperatura de esta. Vigile la comida con frecuencia para evitar que esta se pase de cocción.
- 4 Recomendamos tres minutos de precalentamiento. Para ello, puede establecer una cuenta atrás con ese tiempo mediante el temporizador integrado.
- 5 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.
- 6 El plato eleva los ingredientes en el interior de la olla de modo que pueda circular aire por debajo y alrededor de estos para obtener así un resultado uniforme y crujiente.
- 7 Tras seleccionar una función de cocción, pulse el botón **START/STOP** (inicio/parada) para comenzar la cocción inmediatamente. La unidad se pone en marcha y funciona a la temperatura y durante el tiempo definidos de forma predeterminada.
- 8 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.
- 9 Para lograr un resultado óptimo con verduras frescas y patatas, añada por lo menos una cucharada sopera de aceite. Añada mas cantidad de aceite según convenga para lograr la textura crujiente que prefiera.
- 10 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 los alimentos. Una vez haya terminado el tiempo de cocción, retire la comida inmediatamente para evitar que se pase.

GUÍA DE RESOLUCIÓN DE PROBLEMAS

- **¿Por qué no sube más la temperatura en la unidad?**
La temperatura máxima es de 240 °C para **MAX CRISP**. La temperatura máxima es 210 °C para el resto de las funciones.
- **¿Cuándo debo utilizar Max Crisp en lugar de Air Fry?**
Para obtener mejores resultados, utilice **MAX CRISP** cuando cocine congelados preenvasados, como patatas fritas o nuggets de pollo.
- **¿Hay que descongelar comida congelada antes de freirla con aire?**
Depende de la comida. Siga las instrucciones indicadas en el envase.
- **¿Cómo puedo detener la cuenta atrás?**
El temporizador se detendrá de forma automática cuando retire la olla de la unidad. Al pulsar **START/STOP** (inicio/parada) durante la cocción, la función de cocinado se detendrá y se restablecerá el temporizador.
- **¿Es seguro colocar la olla en la encimera?**
La olla suele calentarse durante la cocción. Tome precauciones al manipularla y colóquela únicamente sobre superficies resistentes al calor.
- **¿Cómo se sabe cuándo utilizar el plato?**
Utilice el plato cada vez que desee que la comida salga crujiente. El plato eleva la comida en la olla para que el aire pueda circular por debajo y todos los ingredientes se cocinen de manera uniforme.
- **La comida no se ha hecho**
Asegúrese de que la olla 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 olla sin que se solapen.
Remueva los ingredientes sueltos para obtener un crujiente uniforme. El tiempo y la temperatura de cocción se pueden ajustar en cualquier momento durante la cocción. Solo tiene que pulsar los botones **TIME** (tiempo) o **TEMP** (temperatura).
- **La comida se ha pasado.**
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 queda la comida desperdigada al freirla con aire?**
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.
- **¿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. Procure presionar el pan rallado en los alimentos de manera que se mantenga en su sitio. El potente ventilador de la unidad puede hacer que el empanado suelto salga despedido.
- **La unidad emite un sonido en forma de «bip».**
La cocción de la comida ha acabado.
- **La pantalla se ha oscurecido.**
La unidad está en modo de espera. Pulse el botón de encendido/apagado para encenderla de nuevo.
- **Aparece un mensaje del tipo «E» en la pantalla.**
El aparato no está funcionando adecuadamente. 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 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, 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®

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

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

¿Cómo debo registrar mi garantía?

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

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

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

IMPORTANTE

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

¿Cuáles son los beneficios de registrar mi garantía?

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

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

REGISTRO DEL PRODUCTO

¿Cuánto tiempo duran las garantías de nuestros Productos?

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

¿Qué cubre la garantía?

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

¿Qué aspectos no cubre la garantía?

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

¿Dónde se pueden adquirir recambios y accesorios Ninja originales?

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

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



DANSK

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 tilhørende Shark Ninja Operating LLC.

© 2023 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 eingetragene Marke von SharkNinja Operating LLC.

© 2023 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 of Shark Ninja Operating LLC.

© 2023 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 registrada de SharkNinja Operating LLC.

© 2023 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 Shark Ninja Operating LLC.

© 2023 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 Shark Ninja Operating LLC.

© 2023 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.

NINJA is een geregistreerd handelsmerk van SharkNinja Operating LLC.

© 2023 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 varemerke som tilhører SharkNinja Operating LLC.

© 2023 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 registada da Shark Ninja Operating LLC.

© 2023 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.

NINJA on Shark Ninja Operating LLC -yhtiön rekisteröity tavaramerkki.

© 2023 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 som tillhör Shark Ninja Operating LLC..

© 2023 SharkNinja Operating LLC. TRYCKT I KINA

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

ninjakitchen.eu

AF180EU_IB_MP_231006_Mv1

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

ninjakitchen.eu