NINJA

MAX

Dual Zone 9.5L Air Fryer

Friteuse sans huile Dual Zone

Dual Zone Heißluftfritteuse

Airfryer med to zoner

Freidora de aire de zona doble

Friggitrice ad aria a due zone

-kuumailmakeitin

DZ400EU

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

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

REGISTRE SU PRODUCTO

ninjakitchen.eu/register-guarantee

Escanee el código QR utilizando un dispositivo móvil

REGISTRE ESTA INFORMACIÓN

Código del modelo: _____

Número de serie: _____

Fecha de compra: _____
(guarde el comprobante)

Tienda de la compra: _____

ESPECIFICACIONES TÉCNICAS

Tensión: 220-240V~, 50-60Hz

Vatios: 2470W

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

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

ÍNDICE

Salvaguardas importantes 67

Piezas 69

Composición de la freidora de aire de zona doble 70
Botones de función 70
Botones de funcionamiento 70

Antes del primer uso 70

Uso de la freidora de aire de zona doble 71
Cocina con tecnología DualZone 71
Cocinar en una sola zona 73
Max Crisp (Gratinado máximo) 73
Air Fry (Freír con aire) 74
Roast (Asar) 75
Reheat (Recalentar) 75
Dehydrate (Deshidratar) 76
Bake (Hornear) 76

Limpieza y mantenimiento 77

Consejos útiles 77

Guía de resolución de problemas 78

Registro de producto 79

SALVAGUARDAS IMPORTANTES

SOLO PARA USO DOMÉSTICO

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

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

⚠ ADVERTENCIAS

1 Este aparato pueden utilizarlo personas con facultades físicas, sensoriales o intelectuales disminuidas, o que carezcan de la experiencia y los conocimientos debidos, siempre que sea bajo supervisión y si han recibido instrucciones para utilizar el aparato de manera segura, además de entender los riesgos posibles.

2 Mantenga el aparato y su cable fuera del alcance de los niños. **NO** permita que los niños utilicen el aparato. Extreme la supervisión cuando utilice el aparato cerca de los niños

3 Los niños no deben jugar con este aparato.

4 **NO** coloque ni almacene nada sobre el producto cuando lo use.

5 **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.

6 **NUNCA** utilice un enchufe ubicado debajo de la encimera.

7 **NUNCA** conecte este aparato a un interruptor con temporizador externo o a un sistema de control remoto independiente.

8 **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.

9 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.

10 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.

11 **SIEMPRE** debe asegurarse de que el aparato esté montado adecuadamente antes de usarlo.

12 **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.

13 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.

14 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.

15 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.

16 **NO** coloque el aparato cerca del borde de la encimera durante su funcionamiento.

17 **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.

18 **SIEMPRE** debe asegurarse de que la cesta esté debidamente cerrada antes de poner en funcionamiento el aparato.

19 Al utilizar este aparato, dispón de espacio adecuado por encima y alrededor de este (al menos, 15 cm) para permitir la circulación del aire.

20 **NO** utilice el aparato sin la cesta extraíble instalada.

21 **NO** utilice este aparato para freír en abundante aceite.

22 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.

23 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.

24 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.

25 **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.

26 Extreme las precauciones cuando el aparato contenga comida caliente. El uso indebido del aparato podría ocasionar lesiones.

27 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.

28 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. **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 Los niños no deben realizar la limpieza y el mantenimiento.

30 Para desconectarlo, apague cualquier control y, a continuación, desenchufe el aparato de la toma de corriente mientras no esté en uso y antes de limpiarlo. Deje que el aparato se enfríe antes de limpiarlo, desmontarlo, colocar o de extraer piezas del mismo y almacenarlo.

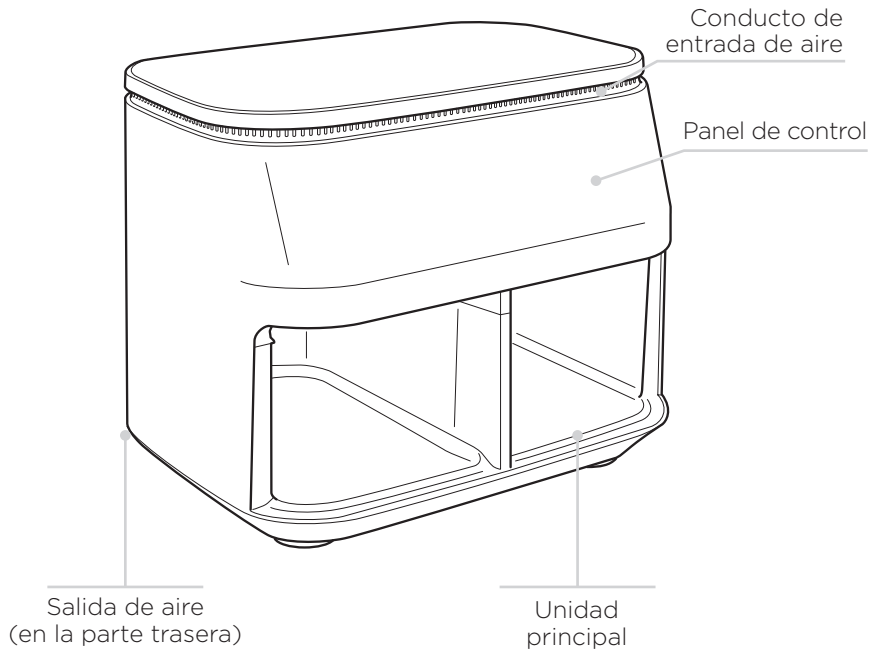
31 **NO** lo limpie con estropajos metálicos. Las piezas pueden romper el estropajo y hacer contacto con las piezas eléctricas, lo que causaría una descarga eléctrica.

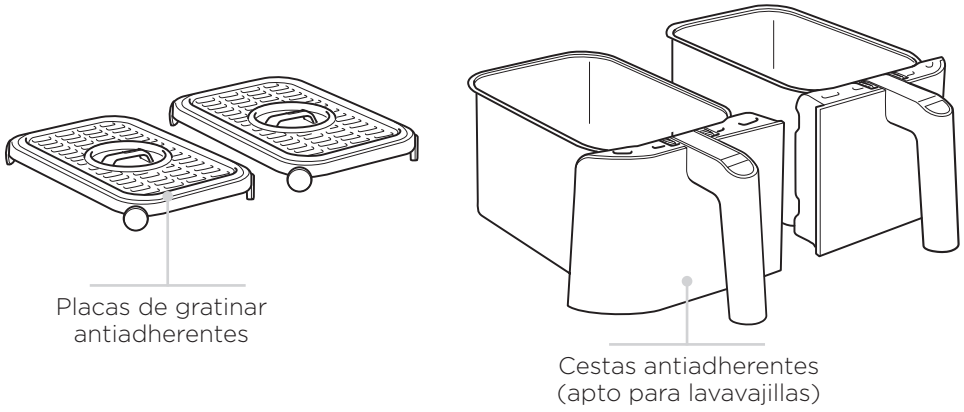
32 Le rogamos que consulte la sección Limpieza y mantenimiento para obtener información sobre el mantenimiento habitual del aparato.

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

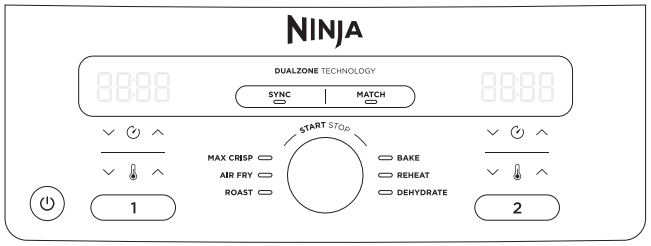
GUARDE ESTAS INSTRUCCIONES

PIEZAS





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.

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

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 de TEMP (temperatura): use las flechas ascendente y descendente para ajustar la temperatura de cocción antes o durante la cocción.

Flechas de TIME (tiempo): Use las flechas ascendente y descendente para ajustar el tiempo de cocción antes o durante el ciclo de cocción

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

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

Selector START/STOP (inicio/parada): Vaya girando el selector para elegir la función deseada. Durante el ciclo de cocción, pulse el selector START/STOP (inicio/parada).

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

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

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

ANTES DEL PRIMER USO

1. Retire del aparato todo el material de embalaje, etiquetas promocionales y cinta adhesiva, y deséchelos.
2. Extraiga del embalaje todos los accesorios y lea este manual con detenimiento. Le rogamos que preste especial atención a las instrucciones de funcionamiento, las advertencias y las salvaguardas importantes para prevenir lesiones o daños materiales.
3. Lave las cestas y las placas de gratinar con agua caliente y jabonosa y, a continuación, aclárelas y séquelas concienzudamente. Las cestas y las placas de gratinar son las **ÚNICAS** piezas que se pueden meter en un lavavajillas. Sin embargo, para prolongar la vida útil de las cestas, recomendamos lavarlas a mano. **NUNCA** lave la unidad principal en el lavavajillas.insert warning:
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.

COCINAR EN SU FREIDORA DE AIRE

CONSULTE EN LA GUÍA DE INICIO RÁPIDO RECETAS Y TABLAS DE COCCIÓN

COCINAR CON TECNOLOGÍA DUALZONE

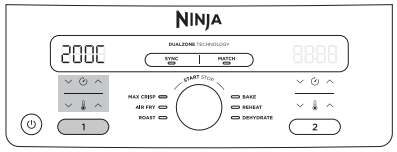
La tecnología DualZone utiliza dos zonas de cocción para aumentar la versatilidad. La función Sync (sincronización) garantiza que, independientemente de los diferentes ajustes de cocción, ambas zonas terminen listas para servir al mismo tiempo.

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

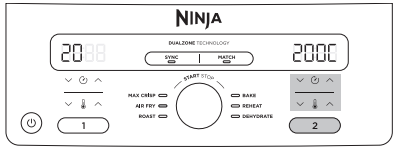
SYNC (SINCRONIZACIÓN)

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

1. Coloque los ingredientes en las cestas y luego introduzca las cestas en la unidad.
2. La zona 1 permanecerá iluminada. Seleccione la función de cocción que desea utilizando el selector. Use las flechas de TEMP (temperatura) para ajustar la temperatura y las de TIME (tiempo) para ajustar el tiempo.

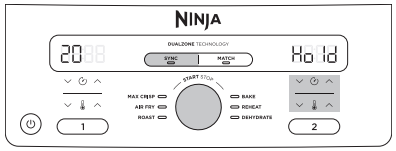


3. Seleccione la zona 2 y luego la función de cocción deseada utilizando el selector. Use las flechas de TEMP (temperatura) para ajustar la temperatura y las de TIME (tiempo) para ajustar el tiempo.



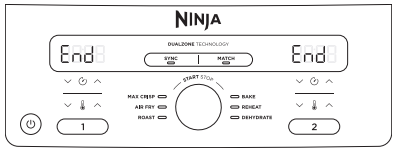
NOTA: Puede seleccionar una función diferente para la zona 2.

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



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

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

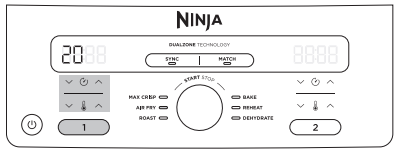


6. Saque los ingredientes vertiéndolos en otro recipiente o utilizando pinzas/utensilios de cocina con puntas de silicona. **NO** ponga la cesta encima de la unidad.

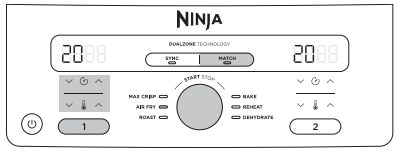
MATCH (COMBINACIÓN)

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

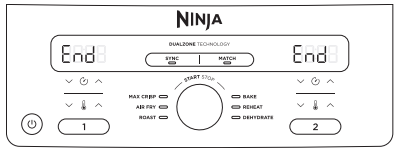
1. Coloque los ingredientes en las cestas y luego introduzca las cestas en la unidad.
2. La zona 1 permanecerá iluminada. Seleccione la función de cocción que desea utilizando el selector. Use las flechas de TEMP (temperatura) para ajustar la temperatura y las de TIME (tiempo) para ajustar el tiempo.



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



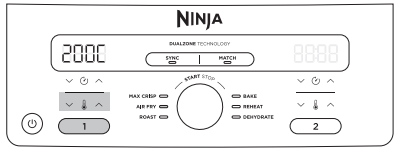
4. Aparecerá “End” (fin) en las dos pantallas cuando termine la cocción al mismo tiempo.



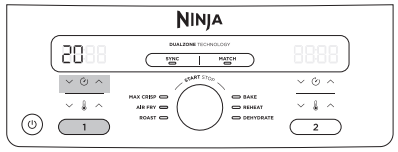
5. Saque los ingredientes vertiéndolos en otro recipiente o utilizando pinzas/utensilios de cocina con puntas de silicona.

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

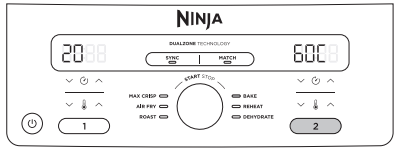
1. Seleccione la zona 1 y luego la función deseada utilizando el selector. Utilice las flechas de TEMP (temperatura) para ajustar la temperatura.



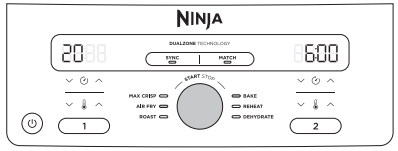
2. Utilice las flechas de TIME (tiempo) para ajustar el tiempo.



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



4. Presione el selector para empezar a cocinar en ambas zonas.



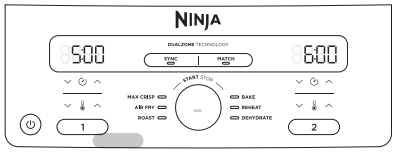
NOTA: Si decide que la comida de una de las zonas ya terminó de cocinarse antes de que se acabe el tiempo de cocción, puede **DETENER UNA ZONA.** Seleccione esa zona y pulse START/STOP (inicio/parada). Consulte la página 73 para obtener más instrucciones.

5. Cuando la cocción haya concluido en cada zona, la unidad emitirá un pitido y aparecerá la palabra “End” (fin) en la pantalla.
6. Saque los ingredientes vertiéndolos en otro recipiente o utilizando pinzas/utensilios de cocina con puntas de silicona.

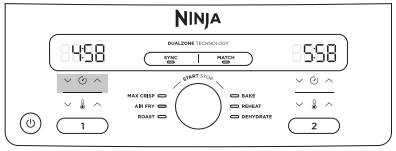
COCINAR EN SU FREIDORA DE AIRE – CONT.

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

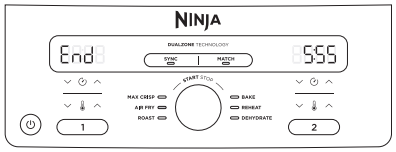
1 Seleccione la zona que desea detener.



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



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



PAUSA DE COCINADO

La cocción se detendrá automáticamente cuando se retire una cesta. Vuelva a insertar la cesta para reanudar la cocción.

CUANDO SE UTILIZA EN MODO SYNC (SINCRONIZACIÓN) o MATCH (COMBINACIÓN)

Si abre una cesta, la otra se pondrá en pausa automáticamente para que la cocción pueda seguir terminando al mismo tiempo. Vuelva a insertar la cesta para continuar cocinando en ambas zonas.

NOTA: Si se retira una cesta durante más de 1 minuto, la unidad se apagará automáticamente. Deberá volver a programar cada zona para reanudar la cocción.

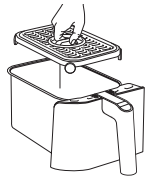
COCINAR EN UNA SOLA ZONA

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

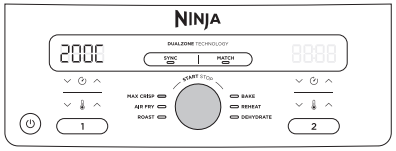
Max Crisp (gratinado máximo)

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

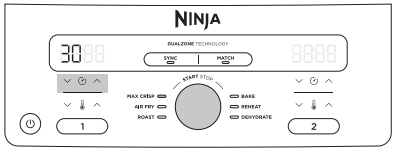
1 Instale una placa de gratinar en la cesta, luego ponga los ingredientes en la cesta e introdúzcala en la unidad.



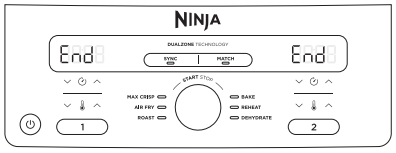
2 La unidad pasará por defecto a zona 1 (para usar la zona 2, seleccione la zona 2). Seleccione MAX CRISP (gratinado máximo).



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



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

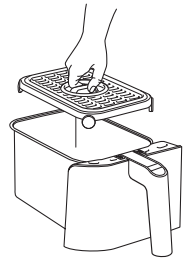


5 Saque los ingredientes vertiéndolos en otro recipiente o utilizando pinzas/utensilios de cocina con puntas de silicona.

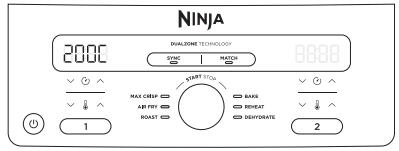
Air Fry (freír con aire)

NOTA: La temperatura viene preajustada a 200°C.

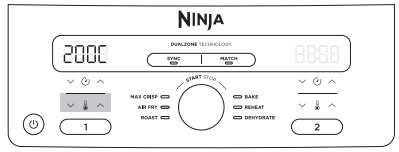
1 Instale una placa de gratinar en la cesta, luego ponga los ingredientes en la cesta e introdúzcala en la unidad.



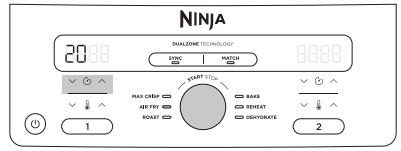
2 La unidad pasará por defecto a zona 1 (para usar la zona 2, seleccione la zona 2). Seleccione AIR FRY (freír con aire) utilizando el selector.



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

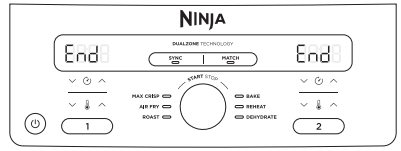


4 Utilice las flechas de TIME (tiempo) para ajustar el tiempo en incrementos de un minuto hasta una hora. Presione el selector para empezar a cocinar.



NOTA: durante la cocción, puede sacar la cesta y agitar o mezclar ingredientes para un gratinado nocturno.

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



6 Saque los ingredientes vertiéndolos en otro recipiente o utilizando pinzas/utensilios de cocina con puntas de silicona.

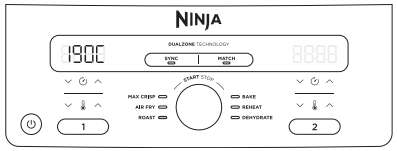
COCINAR EN SU FREIDORA DE AIRE – CONT.

Roast (asar)

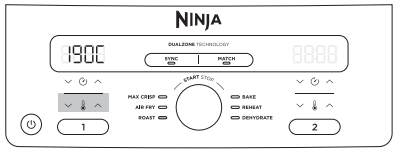
NOTA: La temperatura viene preajustada a 190°C.

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

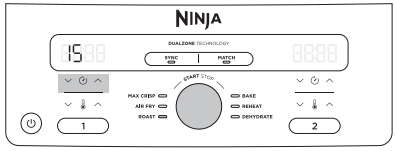
2 La unidad pasará por defecto a zona 1 (para usar la zona 2, seleccione la zona 2). Seleccione ROAST (asar) utilizando el selector.



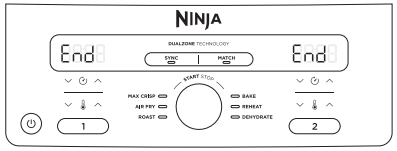
3 Utilice las flechas de TEMP (temperatura) para ajustar la temperatura que prefiera.



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



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

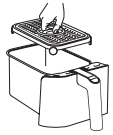


6 Saque los ingredientes vertiéndolos en otro recipiente o utilizando pinzas/ utensilios de cocina con puntas de silicona.

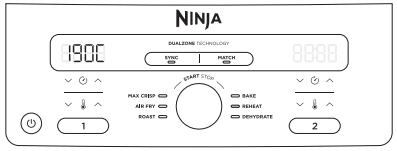
Reheat (recalentar)

NOTA: La temperatura viene preajustada a 170°C.

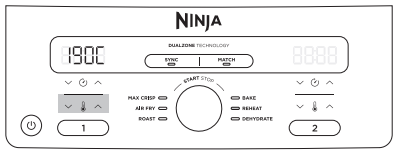
1 Instale una placa de gratinar en la cesta (opcional), luego ponga los ingredientes en la cesta e introdúzcala en la unidad.



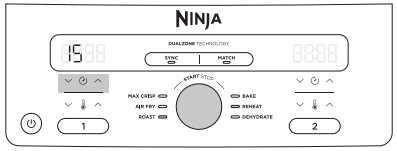
2 La unidad pasará por defecto a zona 1 (para usar la zona 2, seleccione la zona 2). Seleccione REHEAT (recalentar) utilizando el selector.



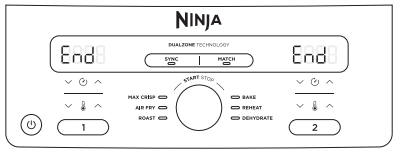
3 Utilice las flechas de TEMP (temperatura) para ajustar la temperatura que prefiera.



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



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



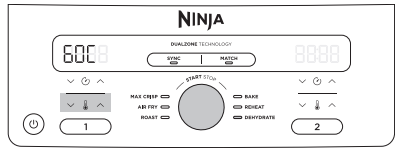
6 Saque los ingredientes vertiéndolos en otro recipiente o utilizando pinzas/ utensilios de cocina con puntas de silicona.

Dehydrate (deshidratar)

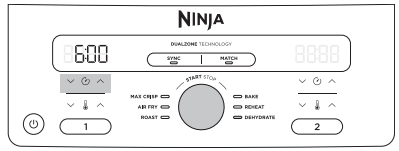
NOTA: La temperatura viene preajustada a 60°C.

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

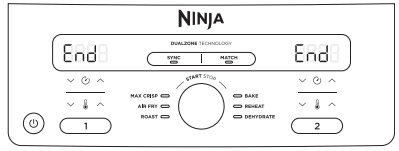
2 La unidad pasará por defecto a zona 1 (para usar la zona 2, seleccione la zona 2). Seleccione DEHYDRATE (deshidratar) utilizando el selector. La temperatura predeterminada aparecerá en la pantalla. Utilice las flechas de TEMP (temperatura) para ajustar la temperatura que prefiera.



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



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



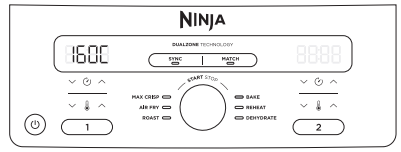
5 Saque los ingredientes vertiéndolos en otro recipiente o utilizando pinzas/ utensilios de cocina con puntas de silicona.

Bake (hornear)

NOTA: La temperatura viene preajustada a 160°C.

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

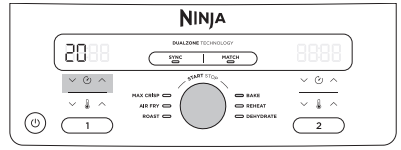
2 La unidad pasará por defecto a zona 1 (para usar la zona 2, seleccione la zona 2). Seleccione BAKE (hornear) utilizando el selector.



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

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

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



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

6 Saque los ingredientes vertiéndolos en otro recipiente o utilizando pinzas/ utensilios de cocina con puntas de silicona.

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**
Cestas 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**

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 de TEMP (temperatura) para ajustar la temperatura o las de TIME (tiempo) para ajustar el tiempo.

3 Para convertir recetas de su horno convencional, rebaje 10 °C la temperatura. Vigile la comida con frecuencia para evitar que esta se pase de cocción.

4 En ocasiones, el ventilador de la freidora de aire puede mover de su sitio algunos alimentos ligeros. Para minimizar esto, fije los alimentos (como la rebanada de pan superior de un bocadillo) con palillos.

5 Las placas de gratinar elevan los ingredientes de las 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, puede pulsar el selector para empezar a cocinar de inmediato. La unidad funcionará a la la temperatura y durante el tiempo predeterminados.

7 Para lograr un resultado óptimo con verduras frescas y patatas, añada por lo menos una cucharada sopera de aceite. Añada más cantidad de aceite según convenga para lograr la textura crujiente que prefiera.

8 Para lograr un resultado óptimo, vigile el progreso durante toda la cocción y retire la comida cuando se haya alcanzado el grado deseado de dorado. Recomendamos utilizar un termómetro instantáneo para controlar la temperatura interna de carne y pescado. Una vez haya terminado el tiempo de cocción, retire la comida inmediatamente para evitar que se pase.

9 Para lograr un resultado óptimo, retire la comida inmediatamente después de que haya terminado el tiempo de cocción a fin de evitar que se pase.

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 de TEMP (temperatura) para ajustar la temperatura o las de TIME (tiempo) para ajustar el tiempo.
- **¿Cómo ajustar la temperatura o el tiempo mientras usa dos zonas?**
  Seleccione la zona deseada y, luego, pulse las flechas de TEMP (temperatura) para ajustar la temperatura o las de TIME (tiempo) 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?**
  Para detener una zona, pulse primero el botón de zona y luego pulse el selector. Para detener ambas zonas, solo tiene que pulsar el selector.
- **¿Es seguro colocar la cesta en la encimera?**
  La cesta se calentará durante la cocción. Tome precauciones al manipularla y colóquela únicamente sobre superficies resistentes al calor.
- **¿Cuándo debería usar la placa de gratinar?**
  Utilice la placa de gratinar cada vez que desee que la comida salga crujiente. La placa eleva la comida en la cesta para que el aire pueda circular por debajo y alrededor, para que todos los ingredientes se cocinen de manera uniforme.
- **¿Por qué no se ha cocinado por completo mi comida?**
  Asegúrese de que la cesta esté insertada por completo durante la cocción. Para lograr un dorado uniforme, asegúrese de que los ingredientes estén dispuestos en una capa nivelada en el fondo de la cesta sin que se solapen. Dé una sacudida a la cesta para mezclar ingredientes y lograr una textura crujiente uniforme. El tiempo y la temperatura de cocción se pueden ajustar en cualquier momento durante la cocción. Basta con usar las flechas de TEMP (temperatura) para ajustar la temperatura o las de TIME (tiempo) para ajustar el tiempo.
- **¿Por qué se me ha quemado la comida?**
  Para lograr un resultado óptimo, vigile el progreso durante toda la cocción y retire la comida cuando se haya alcanzado el grado deseado de dorado. Retire la comida inmediatamente después de que haya terminado el tiempo de cocción para evitar que se pase.
- **¿Por qué algunos ingredientes salen volando al freír con aire?**
  En ocasiones, el ventilador de la freidora de aire puede mover de su sitio algunos alimentos ligeros. Use palillos de madera para fijar la comida ligera y suelta, como la rebanada de pan superior de un bocadillo.
- **¿Se pueden freír con aire ingredientes que lleven 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.
- **¿Por qué emite la unidad pitidos?**
  Porque la comida ha terminado de cocinarse o ha empezado la cocción en la otra zona.
- **¿Por qué la pantalla se ha puesto en negro?**
  La unidad está en modo de espera. Pulse el botón de ⏻ encendido/apagado para encenderla de nuevo.
- **¿Por qué hay un mensaje de "E" en la pantalla"?**
  La unidad no funciona correctamente. Contacta con Atención al cliente en el 900 839 453.

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.

NOTES