

NINJA

Double Stack

2-DRAWER
AIR FRYER

7.6L capacity

SL300EU

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



ninjakitchen.eu

GRACIAS

por comprar la Ninja® Double Stack XL 2-Drawer Air Fryer



REGISTRE SU PRODUCTO

 ninjakitchen.eu/register-guarantee

 Escanee el código QR utilizando un dispositivo móvil

REGISTRE ESTA INFORMACIÓN

Código del modelo: _____

Número de serie: _____

Date of Purchase: _____
(guarde el comprobante)

Tienda de la compra: _____

ESPECIFICACIONES TÉCNICAS

Tensión: 220-240V~, 50-60Hz

Vatios: 2470W



Esta marca indica que este producto no debe eliminarse con otros residuos domésticos en la UE. Con el objetivo de evitar posibles daños

medioambientales o para la salud humana ocasionados por la eliminación de residuos no controlados, recicle el aparato de forma responsable para promover la reutilización sostenible de las fuentes de materiales. Para devolver cualquier dispositivo usado, use los sistemas de recogida y devolución o póngase en contacto con el vendedor donde adquirió este producto.

Puede entregar este producto para un reciclado seguro para el medio ambiente.

Salvaviduas importantes	51
Piezas	53
Composición de la freidora de aire de zona doble	54
Botones de función	54
Botones de funcionamiento	54
Antes del primer uso	54
Uso de la freidora de aire de zona doble	55
Cocinar con Double Stack Pro.	55
Cocina con tecnología DualZone	56
Cocinar en una sola zona	57
Air Fry (Freír con aire)	57
Max Crisp (Gratinado máximo)	58
Bake (Hornear)	58
Roast (Asar)	59
Reheat (Recalentar)	60
Dehydrate (Deshidratar)	60
Limpieza y mantenimiento	61
Consejos útiles	61
Guía de resolución de problemas	62
Registro de producto	63

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** Extremar 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** **NO** coloques ninguno de los siguientes materiales en el aparato: papel, cartón, plástico, bolsas de asado y similares. Podrían provocar un incendio.
- 30** Se debe tener mucho cuidado al utilizar recipientes fabricados con materiales que no sean metal o vidrio.
- 31** Los niños no deben realizar la limpieza y el mantenimiento.
- 32** Para desconectarlo, apague cualquier control y, a continuación, desenchufe el aparato de la toma de corriente mientras no esté en uso y antes de limpiarlo. Deje que el aparato se enfríe antes de limpiarlo, desmontarlo, colocar o de extraer piezas del mismo y almacenarlo.
- 33** **NO** lo limpie con estropajos metálicos. Las piezas pueden romper el estropajo y hacer contacto con las piezas eléctricas, lo que causaría una descarga eléctrica.
- 34** Le rogamos que consulte la sección Limpieza y mantenimiento para obtener información sobre el mantenimiento habitual del aparato.



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.

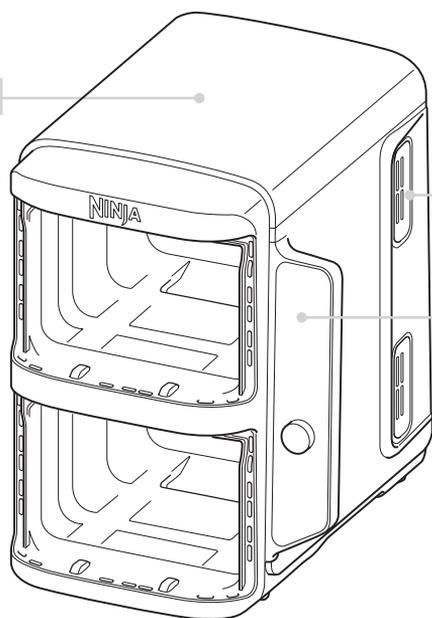


Solo para uso doméstico y en interiores.

GUARDE ESTAS INSTRUCCIONES

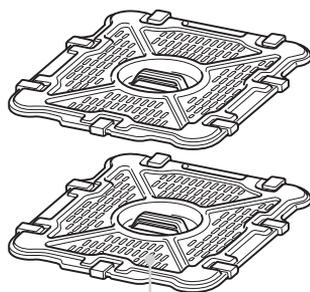
PIEZAS

Unidad principal

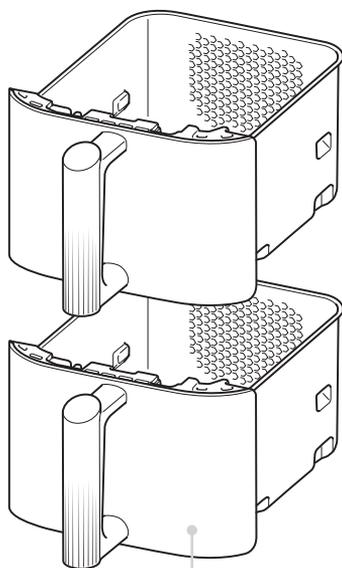


Salida de aire

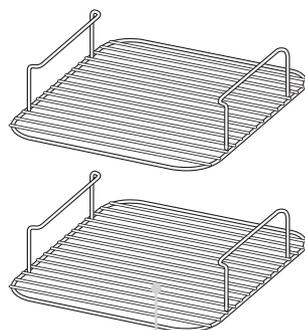
Panel de control



Placas de gratinar antiadherentes
(Uno para cada cajón)



Cestas antiadherentes
(Uno para cada zona)



Estantes apilados para comidas
(Uno para cada cajón)

COMPOSICIÓN DE LA FREIDORA DE AIRE

BOTONES DE FUNCIÓN

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

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

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

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

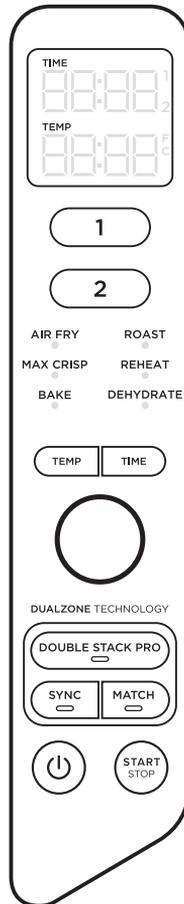
REHEAT (RECALENTAR): reviva las sobras recalentándolas levemente: obtendrá un resultado crujiente.

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

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

BOTONES DE FUNCIONAMIENTO

- 1 Compruebe la salida en la zona superior (Zona 1).
- 2 Compruebe la salida en la zona inferior (Zona 2).



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

Botón TEMP: Pulse el botón **TEMP**. use las flechas ascendente y descendente para ajustar la temperatura de cocción antes o durante la cocción.

Botón TIME: Pulse el botón **TIME**. Use las flechas ascendente y descendente para ajustar el tiempo de cocción antes o durante el ciclo de cocción.

DOUBLE STACK PRO: Cocine 4 alimentos a la vez en 2 cajones independientes de freír con aire para comidas y aperitivos uniformemente crujientes.

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

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

Botón START/STOP: Después de seleccionar la temperatura y el tiempo, empiece a cocinar pulsando el botón **START/STOP** (inicio/parada).

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

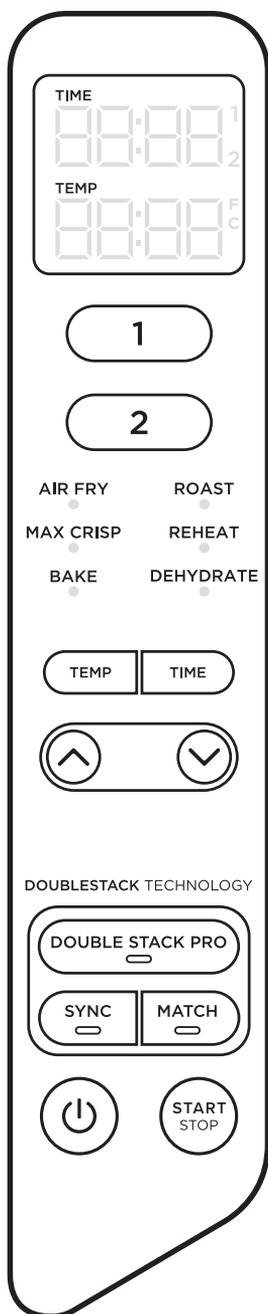
MODO DE ESPERA: transcurridos 10 minutos sin que haya habido interacción con el panel de control, el aparato entra en modo de espera.

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.
- 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 DOUBLE STACK PRO

Double Stack Pro le permite cocinar 4 alimentos a la vez en 2 cajones independientes. Puede cocinar en ambas zonas o sólo en una.

Para obtener instrucciones detalladas para utilizar **SYNC** o **MATCH**, consulte la página 56.

Cuando utilice estas funciones, pulse **DOUBLE STACK PRO** antes de pulsar **SYNC** o **MATCH**.

Cuando cocine en una sola zona, pulse **DOUBLE STACK PRO** antes de pulsar **START/STOP**.

Para obtener instrucciones detalladas sobre el uso de cada función, consulte las páginas 57-60.

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 Una vez finalizada la cocción, el aparato emitirá un pitido y en la pantalla aparecerá **“COOL”** durante 60 segundos.

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 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 Pulse 1 para seleccionar la Zona 1. Seleccione la función de cocción que desea. Pulse el botón **TEMP** y utilice las flechas para ajustar la temperatura. Pulse el botón **TIME** y utilice las flechas para ajustar el tiempo.
- 3 Pulse 2 para seleccionar la Zona 2. Seleccione la función de cocción que desea. Pulse el botón **TEMP** y utilice las flechas para ajustar la temperatura. Pulse el botón **TIME** y utilice las flechas 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 Una vez finalizada la cocción, el aparato emitirá un pitido y en la pantalla aparecerá **"COOL"** durante 60 segundos.
- 6 Saque los ingredientes vertiéndolos en otro recipiente o utilizando pinzas/ utensilios de cocina con puntas de silicona.

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 Pulse 1 para seleccionar la Zona 1. Seleccione la función de cocción que desea. Pulse el botón **TEMP** y utilice las flechas para ajustar la temperatura. Pulse el botón **TIME** y utilice las flechas 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 Una vez finalizada la cocción, el aparato emitirá un pitido y en la pantalla aparecerá **"COOL"** durante 60 segundos.
- 5 Saque los ingredientes vertiéndolos en otro recipiente o utilizando pinzas/ utensilios de cocina con puntas de silicona.

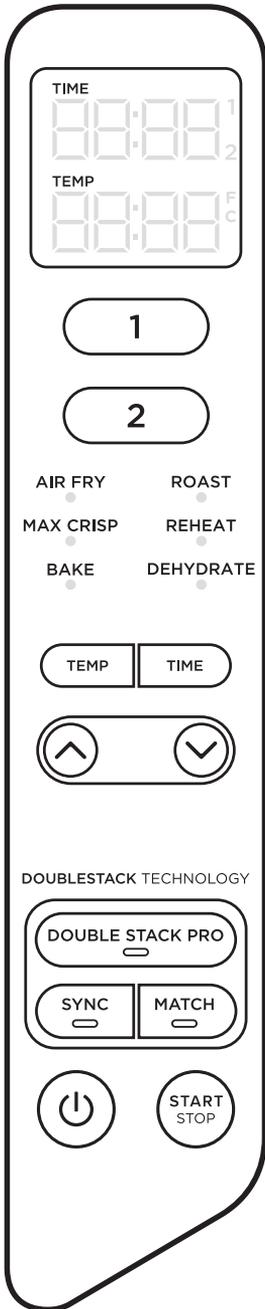
Para que ambas zonas empiecen a la vez, pero acaben en horas distintas:

- 1 Pulse 1 para seleccionar la Zona 1. Seleccione la función de cocción deseada utilizando el dial. Pulse el botón **TEMP** y, a continuación, utilice las flechas para ajustar la temperatura.
- 2 Pulse el botón **TIME** y utilice las flechas para ajustar la hora.
- 3 Seleccione la zona 2 y repita los pasos 1 y 2.
- 4 Pulse **START/STOP** para iniciar la cocción 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 Una vez finalizada la cocción, el aparato emitirá un pitido y en la pantalla aparecerá **"COOL"** durante 60 segundos.
- 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.



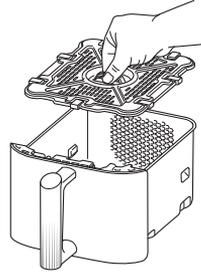
COCINAR EN UNA SOLA ZONA

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

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 Pulse 1 o 2 para seleccionar una Zona. Seleccione **AIR FRY**.
- 3 Pulse el botón TEMP y, a continuación, utilice las flechas para ajustar la temperatura.
- 4 Pulse TIME y utilice el dial para ajustar el tiempo en incrementos de 1 minuto hasta 1 hora. Pulse START/STOP para iniciar la cocción.

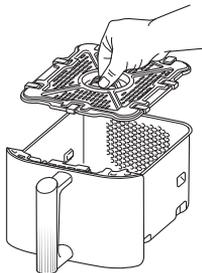
NOTA: durante la cocción, puede sacar la cesta y agitar o mezclar ingredientes para un gratinado nocturno.

- 5 Una vez finalizada la cocción, el aparato emitirá un pitido y en la pantalla aparecerá **"COOL"** durante 60 segundos.
- 6 Saque los ingredientes vertiéndolos en otro recipiente o utilizando pinzas/utensilios de cocina con puntas de silicona.

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.

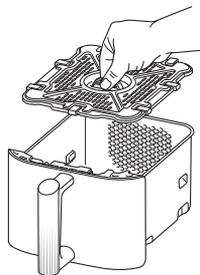


- 2 Pulse 1 o 2 para seleccionar una Zona. Seleccione **MAX CRISP**.
- 3 Pulse **TIME** y utilice el dial para ajustar el tiempo en incrementos de 1 minuto hasta 30 minutos. Pulse **START/STOP** para iniciar la cocción.
- 4 Una vez finalizada la cocción, el aparato emitirá un pitido y en la pantalla aparecerá "**COOL**" durante 60 segundos.
- 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.

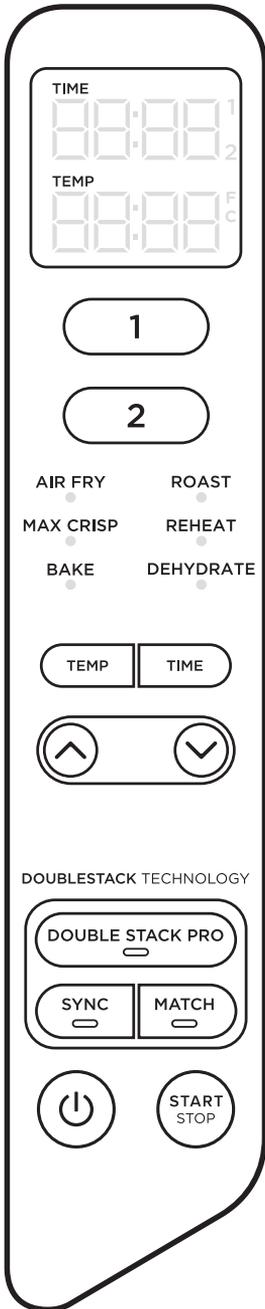


- 2 Pulse 1 o 2 para seleccionar una Zona. Seleccione **BAKE**.

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

- 3 Pulse el botón **TEMP** y, a continuación, utilice las flechas para ajustar la temperatura.
- 4 Pulse **TIME** y utilice el dial para ajustar el tiempo en incrementos de 1 minuto hasta 1 hora y en incrementos de 5 minutos hasta 1 - 4 horas. Pulse **START/STOP** para iniciar la cocción.
- 5 Una vez finalizada la cocción, el aparato emitirá un pitido y en la pantalla aparecerá "**COOL**" durante 60 segundos.
- 6 Saque los ingredientes vertiéndolos en otro recipiente o utilizando pinzas/utensilios de cocina con puntas de silicona.

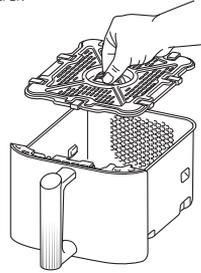
COCINAR EN SU FREIDORA DE AIRE - CONT.



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.

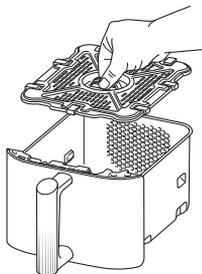


- 2 Pulse 1 o 2 para seleccionar una Zona. Seleccione **ROAST**.
- 3 Pulse el botón **TEMP** y, a continuación, utilice las flechas para ajustar la temperatura.
- 4 Pulse **TIME** y utilice el dial para ajustar el tiempo en incrementos de 1 minuto hasta 1 hora y en incrementos de 5 minutos de 1 a 4 horas. Pulse **START/STOP** para iniciar la cocción.
- 5 Una vez finalizada la cocción, el aparato emitirá un pitido y en la pantalla aparecerá "**COOL**" durante 60 segundos.
- 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 Pulse 1 o 2 para seleccionar una Zona. Seleccione **REHEAT**.
- 3 Pulse el botón **TEMP** y, a continuación, utilice las flechas para ajustar la temperatura.
- 4 Pulse **TIME** y utilice el dial para ajustar el tiempo en incrementos de 1 minuto hasta 1 hora. Pulse **START/STOP** para iniciar el recalentamiento.
- 5 Una vez finalizada la cocción, el aparato emitirá un pitido y en la pantalla aparecerá "**COOL**" durante 60 segundos.
- 6 Saque los ingredientes vertiéndolos en otro recipiente o utilizando pinzas/utensilios de cocina con puntas de silicona.

Dehydrate (deshidratar)

NOTA: The temperature is preset to 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 Pulse 1 o 2 para seleccionar una Zona. Seleccione **DEHYDRATE**. La temperatura predeterminada aparecerá en la pantalla. Utilice las flechas de **TEMP** (temperatura) para ajustar la temperatura que prefiera.
- 3 Pulse **TIME** y utilice el dial para ajustar el tiempo en incrementos de 15 minutos de 1 a 12 horas. Pulse **START/STOP** para comenzar a deshidratar.
- 4 Una vez finalizada la cocción, el aparato emitirá un pitido y en la pantalla aparecerá "**COOL**" durante 60 segundos.
- 5 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?	Método de limpieza	Lavavajillas ¿Seguro?
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, Placas de gratinar & Estantes apilados para comidas	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 Cestas, Placas de gratinar & Estantes apilados para comidas, déjelos en remojo en un fregadero lleno de agua caliente y jabonosa.

CONSEJOS ÚTILES

- 1 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.
- 2 Para obtener los mejores resultados, cuando utilice Double Stack Pro coloque siempre las verduras/almidones en la mitad inferior de los cajones sobre la placa para verduras crujientes y las proteínas en la mitad superior utilizando las rejillas para comidas apiladas.
- 3 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.
- 4 La temperatura y el tiempo de cocción pueden ajustarse en cualquier momento durante la cocción. Simplemente seleccione la zona que desea ajustar, luego pulse las flechas TEMP para ajustar la temperatura o las flechas TIME para ajustar el tiempo.
- 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 Los platos crujientes y las rejillas para comidas apiladas elevan los ingredientes en los cajones para que el aire pueda circular por debajo y alrededor de los ingredientes para obtener resultados uniformes y crujientes.
- 7 Después de seleccionar una función de cocción función de cocción, puede pulsar **STOP/START** inmediatamente. La unidad funcionará a la temperatura por defecto.
- 8 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.
- 9 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.
- 10 Para lograr un resultado óptimo, retire la comida inmediatamente después de que haya terminado el tiempo de cocción a fin de evitar que se pase.

- **¿Cómo ajusto la temperatura o la hora mientras utilizo una sola zona?**
Seleccione la zona activa, pulse **TEMP** y utilice el dial para ajustar la temperatura o pulse **TIME** y utilice el dial para ajustar la hora.
- **¿Cómo ajusto la temperatura o la hora cuando utilizo zonas dobles?**
Seleccione la zona deseada, pulse **TEMP** y utilice el dial para ajustar la temperatura o pulse **TIME** y utilice el dial para ajustar la hora.
- **¿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 se detiene una zona cuando se utilizan las dos?**
Para detener una zona, pulse primero el botón de zona y, a continuación, **STOP/START**. Para detener ambas zonas, simplemente pulse **STOP/START**.
- **¿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.
- **¿Cuándo debo utilizar los cestos apilables?**
Utilice los soportes apilados cuando desee cocinar dos capas de alimentos en un solo cajón. Coloque las verduras/almidón en la mitad inferior del cajón y las proteínas en la mitad superior. No se recomienda mezclar ingredientes frescos y congelados en el mismo cajón. Para obtener el mejor rendimiento, cocine cargas de alimentos congelados dentro de 1 cajón.
- **¿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.
- **¿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.

Cuando un consumidor compra un producto en la Unión Europea, 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 electrodomésticos 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 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?

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 máquina 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 el 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.

FOODI® og NINJA® er registrerede varemærker i Den Europæiske Union, der tilhører SharkNinja Operating LLC.

© 2024 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.

FOODI® und NINJA® sind eingetragene Marken in der Europäischen Union Shark Ninja Operating LLC.

© 2024 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.

FOODI® and NINJA® are registered trademarks in the European Union of SharkNinja Operating LLC.

© 2024 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.

FOODI® y NINJA® son marcas registradas en la Unión Europea de SharkNinja Operating LLC.

© 2024 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.

FOODI® et NINJA® sont des marques déposées de SharkNinja Operating LLC dans de l'Union européenne.

© 2024 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.

FOODI® e NINJA® e marchi registrati di SharkNinja Operating LLC nell'Unione Europea.

© 2024 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.

FOODI® en NINJA® zijn gedeponeerde handelsmerken in de Europese Unie van Shark Ninja Operating LLC.

© 2024 SharkNinja Operating LLC.

GEDRUKT IN CHINA

NORSK

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

FOODI® og NINJA® er registrerte varemerker i EU som tilhører SharkNinja Operating LLC.

© 2024 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.

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

© 2024 SharkNinja Operating LLC. IMPRESSO NA CHINA

SUOMI

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

FOODI® ja NINJA® on SharkNinja Operating LLC -yhtion Euroopan unionissa rekisteröity tavaramerkki.

© 2024 SharkNinja Operating LLC. PAINETTU KIINASSA

SVENSKA

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

FOODI® och NINJA® är registrerade varumärken i EU för SharkNinja Operativ LLC.

© 2024 SharkNinja Operating LLC. TRYCKT I KINA

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