

NINJA

Foodi

FREIDORA DE AIRE DE 2 CANASTAS

Serie
AD-DZ

GUÍA DE USUARIO
MODELO SERIE DZ200



GRACIAS

Por haber adquirido la freidora de aire de 2 canastas Ninja® Foodi®



REGISTRE SU COMPRA



registeryourninja.com



Escanee el código QR usando su dispositivo móvil

REGISTRE ESTA INFORMACIÓN

Núm. de modelo: _____

Número de serie: _____

Fecha de compra: _____

(guardar el recibo)

Tienda de compra: _____

ESPECIFICACIONES TÉCNICAS

Voltaje: 120V- 60 Hz

Watts 1690 W

TIP: puede encontrar el modelo y los números de serie en la etiqueta de código QR en el reverso de la unidad por el cable de alimentación

ÍNDICE

Consideraciones importantes	2
Piezas	4
Conociendo su freidora de aire de 2 canastas Ninja® Foodi®	5
Botones de función.....	5
Botones de operación.....	5
Antes del primer uso	5
Cocinando en su freidora de aire de 2 canastas	6
Cocinando con la tecnología DualZone™	6
Pausando y terminando los tiempos de cocción	8
Pausando el tiempo en una sola zona	8
Terminando el tiempo de cocción en Una zona (mientras se usan ambas zonas)	8
Cocinando en una sola zona	9
Freidora de aire.....	9
Hornear	10
Rostizar	10
Recalentar	11
Deshidratar	11
Asador de aire.....	12
Limpiando su freidora de aire de 2 canastas	13
Consejos útiles	13
Piezas de reemplazo	13
Guía de solución de problemas	14
Garantía	15

CONSIDERACIONES IMPORTANTES

SOLO PARA USO DOMÉSTICO, LEA TODAS LAS INSTRUCCIONES

Al usar un aparato eléctrico, siempre se deben seguir las precauciones básicas de seguridad, incluidas las siguientes:

ADVERTENCIAS

1. Este electrodoméstico puede ser utilizado por personas con capacidades físicas, sensoriales o mentales reducidas o con falta de experiencia y conocimiento si han recibido supervisión o instrucciones sobre el uso del electrodoméstico de manera segura y comprenden los peligros involucrados.
2. Mantenga el aparato y su cable fuera del alcance de los niños. **NO** permita que los niños utilicen el aparato. Es necesaria una estrecha supervisión cuando se usa cerca de niños
3. Los niños no deben jugar con el aparato.
4. **NUNCA** utilice un enchufe eléctrico debajo del mostrador
5. **NUNCA** conecte este aparato a un temporizador externo ni a un sistema de control remoto independiente.
6. Cuando utilice este aparato, deje al menos 6 pulgadas (15,25 cm) de espacio por encima y por todos lados para que circule el aire.
7. Para protegerse contra descargas eléctricas, **NO** sumerja el cable, los enchufes o la carcasa de la unidad principal en agua u otro líquido. Cocine solo en la canasta provista.
8. Inspeccione periódicamente el aparato y el cable de alimentación. **NO** use el aparato si el cable de alimentación o el enchufe están dañados. Si el electrodoméstico no funciona correctamente o se ha dañado de alguna manera, deje de usarlo inmediatamente y llame al Servicio de atención al cliente.
9. **NO** utilice un cable de extensión. Se utiliza un cable de alimentación corto para reducir el riesgo de que los niños lo agarren o se enreden y para reducir el riesgo de que las personas se tropiecen con un cable más largo.
10. **SIEMPRE** asegúrese de que el aparato esté correctamente ensamblado antes de su uso.
11. **NO** cubra la ventilación de entrada de aire o la salida de aire mientras la unidad está en funcionamiento. Si lo hace, evitará una cocción uniforme y puede dañar la unidad o hacer que se sobrecaliente.
12. Antes de colocar la canasta extraíble en la unidad principal, asegúrese de que la canasta y la unidad estén limpias y secas frotándolas con un paño suave.
13. Este aparato es solo para uso doméstico. **NO** utilice este aparato para ningún otro fin que no sea el indicado. **NO** lo utilice en vehículos o barcos en movimiento. **NO** lo use al aire libre. El mal uso puede causar lesiones.
14. Diseñado para uso exclusivo en encimeras. Asegúrese de que la superficie esté nivelada, limpia y seca. **NO** mueva el aparato cuando esté en uso.
15. **NO** coloque el aparato cerca del borde de una encimera durante el funcionamiento.
16. **NO** use accesorios no recomendados o vendidos por SharkNinja. No coloque accesorios en un microondas, horno tostador, horno de convección u horno convencional o sobre una estufa de cerámica, serpentín eléctrico, estufa de gas o parrilla al aire libre. El uso de accesorios no recomendados por SharkNinja puede provocar incendios, descargas eléctricas o lesiones.
17. **SIEMPRE** asegúrese de que la canasta esté correctamente cerrada antes de operar.
18. **NO** use el aparato sin la canasta removible instalada.
19. **NO** use este aparato para freír.
20. **NO** coloque el aparato sobre superficies calientes o cerca de un quemador de gas o eléctrico caliente o en un horno caliente.
21. Evite el contacto de los alimentos con los elementos calefactores. **NO** lo llene en exceso al cocinar. El sobrellenado puede causar lesiones personales o daños a la propiedad o afectar el uso seguro del electrodoméstico.

22. **NO** coloque artículos encima de la unidad en ningún momento.
23. Los voltajes de los enchufes pueden variar y afectar el rendimiento de su producto. Para prevenir posibles enfermedades, use un termómetro para verificar que su comida esté cocida a las temperaturas recomendadas.
24. Si la unidad emite humo negro, desenchúfela inmediatamente. Espere a que deje de salir humo antes de quitar cualquier accesorio de cocina.
25. **NO** toque las superficies calientes. Las superficies del aparato están calientes durante y después del funcionamiento. Para evitar quemaduras o lesiones personales, **SIEMPRE** use almohadillas protectoras de calor o guantes de cocina aislados y use las asas disponibles.
26. Se debe tener mucho cuidado cuando el aparato contenga alimentos calientes. El uso inadecuado puede resultar en lesiones personales.
27. Este aparato tiene un enchufe polarizado (una clavija es más ancha que la otra). Para reducir el riesgo de descarga eléctrica, este enchufe está diseñado para encajar en un tomacorriente polarizado de una sola manera. Si el enchufe no encaja completamente en el tomacorriente, invierta el enchufe. Si aún así no encaja, comuníquese con un electricista calificado. **NO** intente modificar el enchufe de ninguna manera.
28. Los alimentos derramados pueden provocar quemaduras graves. Mantenga el aparato y el cable fuera del alcance de los niños. **NO** permita que el cable cuelgue de los bordes de las mesas o mostradores ni toque superficies calientes.
29. La canasta y la placa para freír se calientan mucho durante el proceso de cocción. Evite el contacto físico mientras retira la canasta o el plato del aparato. **SIEMPRE** coloque la canasta o plato sobre una superficie resistente al calor después de quitarlos. **NO** toque los accesorios durante o inmediatamente después de cocinar.
30. Los niños no deben realizar la limpieza ni el mantenimiento por parte del usuario.
31. Para desconectar, presione el botón de encendido para apagar la unidad, luego desconéctela del enchufe cuando no esté en uso y antes de limpiarla. Deje enfriar antes de limpiar, desmontar, colocar o quitar piezas y almacenar.
32. **NO** limpie con estropajos metálicos. Los pedazos pueden desprenderse de la almohadilla y tocar partes eléctricas, creando el riesgo de descarga eléctrica.
33. Consulte la sección Limpieza y mantenimiento para obtener información sobre el mantenimiento regular del aparato.



Indicates to read and review instructions to understand operation and use of product.



Indicates the presence of a hazard that can cause personal injury, death or substantial property damage if the warning included with this symbol is ignored.



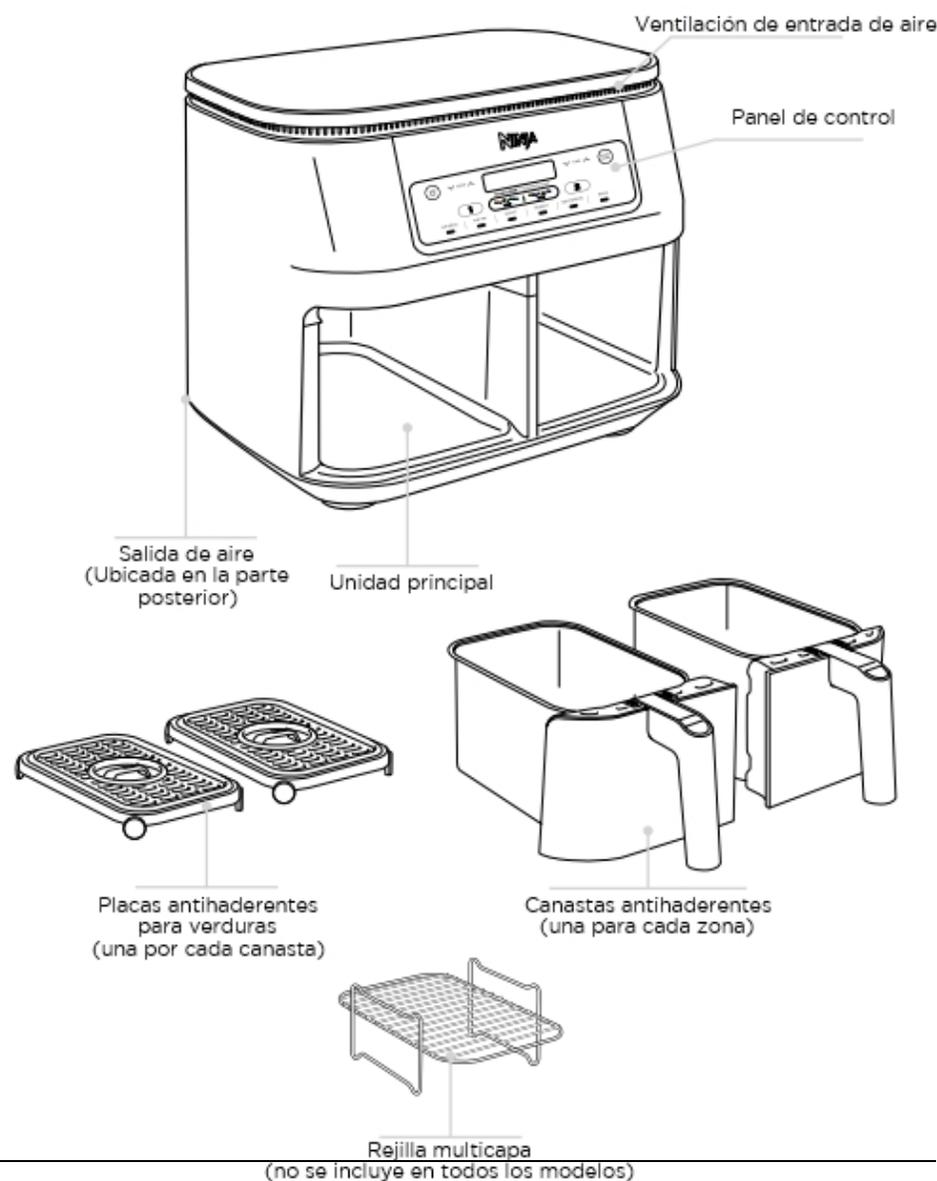
Take care to avoid contact with hot surface. Always use hand protection to avoid burns.



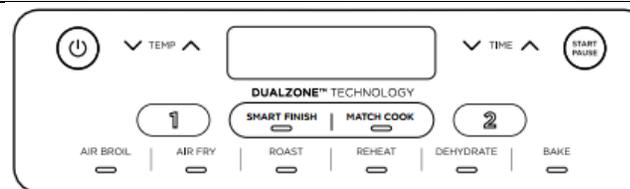
For indoor and household use only.

GUARDE ESTAS INSTRUCCIONES

PIEZAS



Conociendo su freidora de aire de 2 canastas Ninja® Foodi®



Al configurar la hora, la pantalla digital muestra HH: MM.
* No todas las funciones están incluidas en todos los modelos.

BOTONES DE FUNCIÓN*

AIR BROIL: Agregue el toque final crujiente a las comidas o derrita los ingredientes para crear el acabado perfecto.

AIR FRY: Utilice esta función para que sus alimentos estén crujientes y crujientes con poco o nada de aceite.

ROAST: Use la unidad como horno asador para carnes tiernas y más.

REHEAT: Caliente sus sobras, con un resultado crujiente.

DEHYDRATE: deshidratar carnes, frutas y verduras para bocadillos saludables.

BAKE: Cree deliciosos postres horneados.

BOTONES DE OPERACIÓN

① Controla la salida de la canasta de la izquierda.

② Controla la salida de la canasta de la derecha

Flechas TEMP: use las flechas hacia arriba y hacia abajo para ajustar la temperatura de cocción antes o durante la cocción.

Flechas TIME: use las flechas hacia arriba y hacia abajo para ajustar el tiempo de cocción en cualquier función antes o durante el ciclo de cocción.

Botón de SMART FINISH: sincroniza automáticamente los tiempos de cocción para garantizar que ambas zonas terminen al mismo tiempo, incluso si hay diferentes tiempos de cocción.

Botón MATCH COOK: Hace coincidir automáticamente los ajustes de la zona 2 con los de la zona 1 para cocinar una mayor cantidad del mismo alimento o cocinar diferentes alimentos usando la misma función, temperatura y tiempo.

Botón START/PAUSE: Después de seleccionar la temperatura y el tiempo, comience a cocinar presionando el botón START/PAUSE. Para pausar la cocción, primero seleccione la zona que le gustaría pausar, luego presione el botón START/PAUSE.

BOTÓN DE ENCENDIDO: El botón enciende y apaga la unidad y detiene todas las funciones de cocción.

Modo de standby: después de 10 minutos sin interacción con el panel de control, la unidad entrará en modo de espera. El botón de encendido estará tenuemente iluminado.

Modo Hold: Hold aparecerá en la unidad mientras está en modo SMART FINISH. Una zona se cocinará, mientras que la otra zona se mantendrá hasta que los tiempos se sincronicen.

NOTA: no todos los modelos incluyen todas las funciones

ANTES DEL PRIMER USO

1. Retire y deseche cualquier material de embalaje, etiquetas promocionales y cinta adhesiva de la unidad.
2. Retire todos los accesorios del paquete y lea este manual con atención. Preste especial atención a las instrucciones de funcionamiento, las advertencias y las medidas de seguridad importantes para evitar lesiones o daños a la propiedad.
3. Lave las cestas y las placas para freír con agua caliente y jabón, luego enjuague y seque bien. Las placas para freír y cestas son las **ÚNICAS** piezas aptas para lavavajillas. **NUNCA** limpie la unidad principal en el lavavajillas.

Cocinando en su freidora de aire de 2 canastas

Guía de inicio rápido de referencia para recetas y tablas de cocción

COCINANDO CON TECNOLOGÍA DUALZONE™

La tecnología DualZone utiliza dos zonas de cocción para aumentar la versatilidad. La función Smart Finish asegura que, independientemente de las diferentes configuraciones de cocción, ambas zonas terminarán listas para servir al mismo tiempo.

Para obtener instrucciones detalladas sobre el uso de cada función, consulte las páginas 10–13.

SMART FINISH

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

1. Coloque los ingredientes en las canastas, luego inserte las canastas en la unidad.
2. La zona 1 permanecerá iluminada. Seleccione la función de cocción deseada. Use las flechas TEMP para configurar la temperatura y use las flechas TIME para configurar la hora.



3. Seleccione la zona 2, luego seleccione la función de cocción deseada. (AIR BROIL no está disponible si se selecciona en la zona 1) Use las flechas TEMP para configurar la temperatura y use las flechas TIME para configurar la hora.



NOTA: Puede seleccionar una función diferente para la zona 2

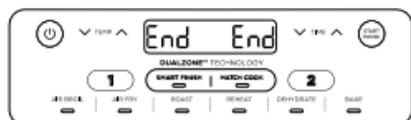
NOTA: Air Broil solo se puede usar en una zona.

4. Presione SMART FINISH, luego presione el botón START/PAUSE para comenzar a cocinar en la zona con el tiempo más largo. La otra zona mostrará **Hold**. La unidad emitirá un pitido y activará la segunda zona cuando ambas zonas tengan el mismo tiempo restante.



NOTA: Se recomienda agitar la comida durante la cocción. Para mantener la hora en un final sincronizado, presione el botón START/PAUSE para pausar ambas zonas. Para pausar una sola zona durante la cocción de dos zonas, consulte la página 8.

5. Cuando finalice la cocción, la unidad emitirá un pitido y aparecerá "End" en la pantalla.



6. Quite los ingredientes vaciándolos o usando pinzas / utensilios con punta de silicona. NO coloque el cajón encima de la unidad.

NOTA: Si decide que los alimentos en una de las zonas se terminaron de cocinar antes de que finalice el tiempo de cocción, puede DETENER UNA ZONA. Seleccione esa zona, luego presione START/PAUSE para pausar la zona o establecer el tiempo en cero. Consulte la página 11 para obtener más instrucciones.

COCCIÓN COMBINADA

Para cocinar una mayor cantidad del mismo alimento o cocinar diferentes alimentos usando la misma función, temperatura y tiempo:

1. Coloque los ingredientes en las canastas, luego inserte las canastas en la unidad.
2. La zona 1 permanecerá iluminada. Seleccione la función de cocción deseada. (AIR BROIL no está disponible con esta función). Use las flechas TEMP para configurar la temperatura y use las flechas TIME para configurar la hora.



3. Presione el botón MATCH COOK para copiar la configuración de la zona 1 a la zona 2. Luego presione START/PAUSE para comenzar a cocinar en ambas zonas.



NOTA: Se recomienda agitar la comida durante la cocción. Para mantener la hora en un final sincronizado, presione el botón START/PAUSE para pausar ambas zonas. Para pausar una sola zona durante la cocción de dos zonas, consulte la página 8.

4. "End" aparecerá en ambas pantallas cuando la cocción termine al mismo tiempo.



5. Retire los ingredientes vaciándolos o usando pinzas/utensilios con punta de silicona

NOTA: Air Broil no se puede utilizar en el modo Match Cook.

Inicio de ambas zonas al mismo tiempo, pero terminando en momentos diferentes:

1. Seleccione la zona 1, luego seleccione la función deseada. Use las flechas TEMP para configurar la temperatura.



2. Utilice las flechas TIME para establecer el tiempo



3. Repita los pasos 2 y 3 para la zona 2. (AIR BROIL no está disponible si está programado en la zona 1.)



4. Presionar el botón START/PAUSE para empezar a cocinar en ambas zonas.



NOTA: Si decide que los alimentos en una de las zonas se terminaron de cocinar antes de que finalice el tiempo de cocción, puede DETENER UNA ZONA. Seleccione esa zona, luego presione INICIO / PAUSA para pausar la zona o establecer el tiempo en cero. Consulte la página 11 para obtener más instrucciones.

5. Cuando se completa la cocción en cada zona, la unidad emitirá un pitido y aparecerá "End" en la pantalla.

6. Quite los ingredientes vaciándolos o usando pinzas/utensilios con punta de silicona.

Cocinando en su freidora de aire de 2 canastas – Cont.

FINALIZAR EL TIEMPO DE COCCIÓN EN UNA ZONA (MIENTRAS SE UTILIZAN AMBAS ZONAS)

1. Seleccionar la zona que quiere detener.

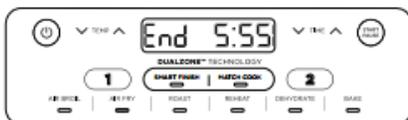


2. Luego, presione la flecha TIME hacia abajo para establecer la hora en cero.



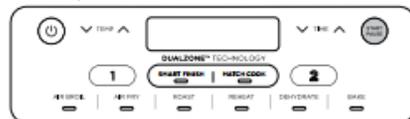
3. Una vez que haya configurado el tiempo en cero, presione el botón INICIO / PAUSA.

4. A continuación, se cancela la hora en esa zona y aparecerá "End" en la pantalla. La cocción continuará en la otra zona.



PAUSANDO AMBAS ZONAS AL MISMO TIEMPO

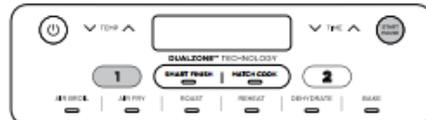
1. Para pausar el tiempo en el modo SMART FINISH, o para pausar ambas zonas en la cocción de zona doble, presione el botón START/PAUSE.



2. Para reanudar la cocción, vuelva a presionar el botón START/PAUSE.

PAUSANDO UNA SOLA ZONA DURANTE LA COCCIÓN EN LA DUAL ZONE

1. Para pausar el tiempo en una sola zona mientras ambas zonas están funcionando, seleccione la zona que desea pausar, luego presione el botón START/PAUSE.



2. Para reanudar la cocción, vuelva a presionar el botón START/PAUSE.

COCINANDO EN UNA SOLA ZONA

Para obtener instrucciones sobre el uso de ambas zonas al mismo tiempo, consulte las páginas 6–7. Para encender la unidad, enchufe el cable de alimentación en un tomacorriente de pared y luego presione el botón de encendido.

Freír al aire

1. Instale la placa para freír en la canasta, luego coloque los ingredientes en la canasta e inserte la canasta en la unidad.



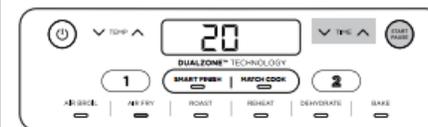
2. La unidad se establecerá de forma predeterminada en la zona 1 (para usar la zona 2 en su lugar, seleccione la zona 2). Seleccione AIR FRY.



3. Usar las flechas TEMP para establecer la temperatura deseada.

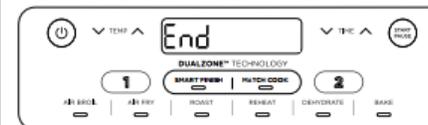


4. Utilice las flechas TIME para configurar el tiempo en incrementos de 1 minuto hasta 1 hora. Presione el botón START/PAUSE para comenzar a cocinar.



NOTA: Durante la cocción, puede quitar la canasta y agitar o vaciar los ingredientes para que estén crujientes por la noche. Si desea hacer una pausa durante este tiempo, presione el número de zona y luego START/PAUSE. Si usa una sola zona, presione START/PAUSE.

5. Cuando termine de cocinar, la unidad emitirá un pitido y aparecerá "End" en la pantalla.



6. Retire los ingredientes vaciándolos o con pinzas/ utensilios con punta de silicona.

Cocinando en su freidora de aire de 2 canastas – Cont.

Hornear (no disponible en todos los modelos)

1. Instale la placa para freír en la canasta (opcional), luego coloque los ingredientes en la canasta e inserte la canasta en la unidad.



2. La unidad se establecerá de forma predeterminada en la zona 1 (para usar la zona 2 en su lugar, seleccione la zona 2). Seleccione BAKE.



NOTA: Para convertir recetas de un horno tradicional, reduzca la temperatura en 25 ° F.

3. Utilice las flechas TEMP para configurar la temperatura deseada.



4. Utilice las flechas TIME para configurar el tiempo en incrementos de 1 minuto hasta 1 hora y en incrementos de 5 minutos de 1 a 4 horas. Presione el botón START/PAUSE para comenzar a cocinar.



5. Cuando finalice la cocción, la unidad emitirá un pitido y aparecerá "End" en la pantalla.



6. Retire los ingredientes vaciándolos o con pinzas/ utensilios con punta de silicona.

Rostizar

1. Instale la placa para freír en la canasta (opcional), luego coloque los ingredientes en la canasta e inserte la canasta en la unidad.



2. La unidad se establecerá de forma predeterminada en la zona 1 (para usar la zona 2 en su lugar, seleccione la zona 2). Seleccione ROAST.



3. Utilice las flechas TEMP para configurar la temperatura deseada.



4. Utilice las flechas TIME para configurar el tiempo en incrementos de 1 minuto hasta 1 hora y en incrementos de 5 minutos de 1 a 4 horas. Presione el botón START/PAUSE para comenzar a cocinar.



5. Cuando finalice la cocción, la unidad emitirá un pitido y aparecerá "End" en la pantalla.



6. Retire los ingredientes vaciándolos o con pinzas/ utensilios con punta de silicona.

Recalentar

1. Instale la placa para freír en la canasta (opcional), luego coloque los ingredientes en la canasta e inserte la canasta en la unidad.



2. La unidad se establecerá de forma predeterminada en la zona 1 (para usar la zona 2 en su lugar, seleccione la zona 2). Seleccione REHEAT.



3. Utilice las flechas TEMP para configurar la temperatura deseada.



4. Utilice las flechas TIME para configurar el tiempo en incrementos de 1 minuto hasta 1 hora y en incrementos de 5 minutos de 1 a 4 horas. Presione el botón START/PAUSE para comenzar a cocinar.



5. Cuando finalice la cocción, la unidad emitirá un pitido y aparecerá "End" en la pantalla.

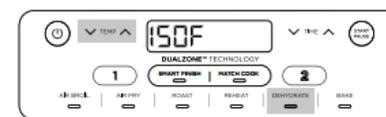


6. Retire los ingredientes vaciándolos o con pinzas/ utensilios con punta de silicona.

Deshidratar

1. Coloque una sola capa de ingredientes en la canasta. Luego, instale la placa para freír en la canasta encima de los ingredientes y coloque otra capa de ingredientes en la placa para freír.

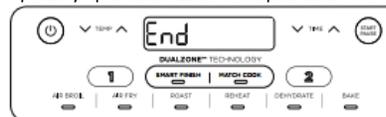
2. La unidad se establecerá de forma predeterminada en la zona 1 (para usar la zona 2 en su lugar, seleccione la zona 2). Seleccione DEHYDRATE. La temperatura predeterminada aparecerá en la pantalla. Use las flechas TEMP para establecer la temperatura deseada.



3. Utilice las flechas de TIME para establecer la hora en incrementos de 15 minutos de 1 a 12 horas. Presione el botón START/PAUSE para comenzar a deshidratar.



4. Cuando finalice la cocción, la unidad emitirá un pitido y aparecerá "End" en la pantalla.



5. Retire los ingredientes vaciándolos o con pinzas/ utensilios con punta de silicona.

Cocinando en su freidora de aire de 2 canastas – Cont.

Asar al aire (no disponible en todos los modelos)

NOTA: AIR BROIL no se puede utilizar en ambas zonas al mismo tiempo.

1. Instale la placa para freír en la canasta, luego coloque los ingredientes en la canasta e inserte la canasta en la unidad.



2. La unidad se establecerá de forma predeterminada en la zona 1 (para usar la zona 2 en su lugar, seleccione la zona 2). Seleccione AIR BROIL.



3. Utilice las flechas TEMP para configurar la temperatura deseada.



4. Utilice las flechas de TIME para configurar el tiempo en incrementos de 1 minuto hasta 30 minutos. Presione el botón START/ PAUSE para comenzar a cocinar



5. Cuando finalice la cocción, la unidad emitirá un pitido y aparecerá "End" en la pantalla.



6. Retire los ingredientes vaciándolos o con pinzas/ utensilios con punta de silicona

Limpiando su freidora de aire de 2 canastas

La unidad debe limpiarse a fondo después de cada uso. Desenchufe la unidad del tomacorriente de pared antes de limpiarla.

Pieza/ accesorio	Método de limpieza	¿Es seguro el uso de lavavajillas?
Unidad principal	Para limpiar la unidad principal y el panel de control, límpielos con un paño húmedo.	No
Placas para freír	Las placas para freír se pueden lavar en el lavavajillas o a mano. Si se lavan a mano, seque todas las piezas después de su uso al aire o con una toalla.	Sí
Canastas	Las canastas se pueden lavar en el lavavajillas o a mano. Si se lavan a mano, seque todas las piezas después de su uso al aire o con una toalla. *Para alargar la vida de sus canastas, le recomendamos lavarlas a mano.	Sí*

Si hay restos de comida atascados en las placas para verduras o en las canastas, colóquelos en un fregadero lleno de agua tibia y jabón y déjelos en remojo.

CONSEJOS ÚTILES

1. Para un dorado uniforme, asegúrese de que los ingredientes estén dispuestos en una capa uniforme en el fondo de la canasta sin superponerse. Si los ingredientes se superponen, asegúrese de agitarlos a la mitad de la cocción.
2. La temperatura y el tiempo de cocción se pueden ajustar en cualquier momento durante la cocción. Simplemente seleccione la zona que desea ajustar, luego presione las flechas TEMP para ajustar la temperatura o las flechas TIME para ajustar la hora.
3. Para convertir recetas de un horno tradicional, reduzca la temperatura en 25 ° F. Revise los alimentos con frecuencia para evitar que se cocinen demasiado.
4. Ocasionalmente, el ventilador de la freidora soplará alimentos livianos. Para evitar esto, asegure los alimentos (como la rebanada superior de pan en un sándwich) con palillos de madera.
5. Las placas para freír elevan los ingredientes en las canastas para que el aire pueda circular debajo y alrededor de los ingredientes para obtener resultados uniformes y nítidos.
6. Después de seleccionar una función de cocción, puede presionar el botón START/PAUSE para comenzar a cocinar inmediatamente. La unidad funcionará a la temperatura y el tiempo predeterminados.
7. Para obtener mejores resultados con verduras frescas y papas, use al menos 1 cucharada de aceite. Agregue más aceite según desee para lograr el nivel preferido de crocancia.
8. Para obtener mejores resultados, verifique el progreso a lo largo de la cocción y retire los alimentos cuando se haya alcanzado el nivel de dorado deseado. Recomendamos utilizar un termómetro de lectura instantánea para controlar la temperatura interna de las proteínas.
9. Para obtener mejores resultados, retire los alimentos directamente después de que se complete el tiempo de cocción para evitar que se cocinen demasiado.

PIEZAS DE REPUESTO

Para solicitar piezas y accesorios adicionales, visite ninjaaccessories.com o comuníquese con Servicio al cliente al 1-877-646-5288.

GUÍA DE SOLUCIÓN DE PROBLEMAS

- **¿Cómo ajusto la temperatura o el tiempo mientras uso una sola zona?**

Cuando una sola zona está funcionando, el tiempo o la temperatura se pueden ajustar en cualquier momento presionando las flechas arriba/abajo.

- **¿Cómo ajusto la temperatura o el tiempo mientras uso ambas zonas?**

Seleccione la zona que desea, luego use las flechas TEMP para ajustar la temperatura o las flechas TIME para ajustar la hora.

- **¿Puedo cocinar diferentes alimentos en cada zona y no preocuparme por la contaminación cruzada?**

Sí, ambas zonas son autónomas con elementos calefactores y ventiladores separados.

- **¿Cómo pauso o detengo una zona cuando uso ambas zonas?**

Seleccione la zona que desea pausar o detener, luego presione el botón START/PAUSE.

- **¿Las cestas son seguras para poner en mi encimera?**

Las cestas se calentarán durante la cocción. Tenga cuidado al manipularlos y colóquelos solo sobre superficies resistentes al calor. NO coloque las cestas en la parte superior de la unidad.

- **¿Cuándo debo usar el la placa para freír?**

Utilice la placa para freír cuando desee que la comida salga crujiente. El plato eleva la comida en la canasta para que el aire pueda fluir debajo y alrededor de ella para cocinar los ingredientes de manera uniforme.

- **¿Por qué mi comida no se cocinó por completo?**

Asegúrese de que la canasta esté completamente insertada durante la cocción. Para un dorado uniforme, asegúrese de que los ingredientes estén dispuestos en una capa uniforme en el fondo de la canasta sin superponerse. Agite la canasta para mezclar los ingredientes y obtener una textura uniforme. La temperatura y el tiempo de cocción se pueden ajustar en cualquier momento durante la cocción. Simplemente use las flechas TEMP para ajustar la temperatura o las flechas TIME para ajustar el tiempo.

- **¿Por qué se quema mi comida?**

Para obtener mejores resultados, verifique el progreso a lo largo de la cocción y retire los alimentos cuando se haya alcanzado el nivel de dorado deseado. Retire los alimentos inmediatamente después de que finalice el tiempo de cocción para evitar que se cocinen en exceso.

- **¿Por qué algunos ingredientes se mueven cuando se fríen al aire?**

De vez en cuando, el ventilador de la freidora soplará alimentos livianos. Use palillos de madera para asegurar los alimentos livianos sueltos, como la rebanada superior de un pan en un sándwich.

- **¿Puedo freír al aire ingredientes rebozados mojados?**

Sí, pero use la técnica adecuada de empanizado. Es importante cubrir los alimentos primero con harina, luego con huevo y luego con pan molido. Presione el empanado firmemente sobre los ingredientes rebozados, para que el ventilador no expulse las migas.

- **¿Por qué la pantalla de visualización se puso negra?**

La unidad está en modo de espera. Presione el botón de encendido para volver a encenderlo.

- **¿Por qué suena la unidad?**

O la comida ha terminado de cocinarse o la otra zona ha comenzado a cocinarse.

- **¿Por qué hay un mensaje “E” en la pantalla de visualización?**

La unidad no funciona correctamente. Comuníquese con Servicio al cliente al 1-877-646-5288.

- **¿Por qué se disparó un disyuntor mientras se usaba la unidad?**

La unidad usa 1690 watts de potencia, por lo que debe enchufarse a una toma de corriente en un disyuntor de 15 amperios. El uso de un tomacorriente en un interruptor de 10 amperios hará que el interruptor se dispare. También es importante que la unidad sea el único aparato enchufado a un tomacorriente cuando esté en uso. Para evitar disparar un interruptor, asegúrese de que la unidad sea el único aparato enchufado a un tomacorriente en un interruptor de 15 amperios.

Shark NINJA

UN (1) AÑO DE GARANTÍA LIMITADA

La garantía limitada de un (1) año se aplica a las compras realizadas a minoristas autorizados por **SharkNinja Operating LLC**. La cobertura de la garantía se aplica al propietario original y al producto original únicamente y no es transferible.

SharkNinja garantiza que la unidad estará libre de defectos en materiales y mano de obra por un período de un (1) año a partir de la fecha de compra cuando se use en condiciones normales del hogar y se mantenga de acuerdo con los requisitos descritos en la Guía del propietario, sujeto a las siguientes condiciones y exclusiones:

¿Qué cubre esta garantía?

1. La unidad original y/o las partes no portátiles consideradas defectuosas, a exclusivo criterio de SharkNinja, serán reparadas o reemplazadas hasta un (1) año a partir de la fecha de compra original.
2. En caso de que se emita una unidad de reemplazo, la cobertura de la garantía finaliza seis (6) meses después de la fecha de recepción de la unidad de reemplazo o el resto de la garantía existente, lo que ocurra más tarde. SharkNinja se reserva el derecho de reemplazar la unidad por una de igual o mayor valor.

¿Qué no cubre esta garantía?

1. Esta garantía no cubre el desgaste normal de las piezas que se pueden usar (como recipientes para mezclar, tapas, tazas, cuchillas, bases de licuadoras, ollas extraíbles, rejillas, sartenes, etc.) y que requieren un mantenimiento y/o reemplazo regulares para asegurar el funcionamiento adecuado de su unidad. Las piezas de repuesto están disponibles para su compra en ninjaccessories.com.
2. Cualquier unidad que haya sido manipulada o utilizada con fines comerciales.
3. Daños causados por mal uso, abuso, manejo negligente, falta de mantenimiento requerido (por ejemplo, no mantener el pozo de la base del motor libre de derrames de comida y otros restos), o daño debido a un mal manejo durante el transporte.
4. Daños consiguientes e incidentales.
5. Defectos causados por reparadores no autorizados por SharkNinja. Estos defectos incluyen daños causados en el proceso de envío, alteración o reparación del producto SharkNinja (o cualquiera de sus partes) cuando la reparación es realizada por una persona de reparación no autorizada por SharkNinja.
6. Productos comprados, usados u operados fuera de Norteamérica.

¿Cómo obtener el servicio?

Si su electrodoméstico no funciona correctamente mientras está en uso en condiciones domésticas normales dentro del período de garantía, visite ninjakitchen.com/support para obtener ayuda sobre el cuidado y el mantenimiento del producto. Nuestros especialistas en servicio al cliente también están disponibles en el **1-877-646-5288** para ayudar con el soporte del producto y las opciones de servicio de garantía, incluida la posibilidad de actualizar a nuestras opciones de servicio de garantía VIP para categorías de productos seleccionadas. Para que podamos ayudarlo mejor, registre su producto en línea en registeryourninja.com y tenga el producto a mano cuando llame.

SharkNinja cubrirá el costo para que el cliente nos envíe la unidad para su reparación o reemplazo. Se cobrará una tarifa de \$ 19.95 (sujeta a cambios) cuando SharkNinja envíe la unidad reparada o de reemplazo.

¿Cómo iniciar una reclamación de garantía?

Debe llamar al **1-877-646-5288** para iniciar un reclamo de garantía. Necesitará el recibo como prueba de compra. También le pedimos que registre su producto en línea en registeryourninja.com y que tenga el producto a mano cuando llame, para que podamos ayudarlo mejor. Un especialista en servicio al cliente le proporcionará información sobre las instrucciones de devolución y embalaje.

¿Cómo se aplica la ley estatal?

Esta garantía le otorga derechos legales específicos y también puede tener otros derechos que varían de un estado a otro. Algunos estados no permiten la exclusión o limitación de daños incidentales o consecuentes, por lo que es posible que lo anterior no se aplique en su caso.

Los niños deben supervisarse para asegurar que ellos no empleen el aparato como un juguete. Este aparato no se destina para utilizarse por personas o niños cuyas capacidades físicas y mentales sean diferentes o estén reducidas o carezcan de experiencia o conocimientos del mismo.

POLÍTICA DE GARANTÍA
DISTRIBUIDOR:
COMERCIALIZADORA Y ABASTECEDORA MINI PRECIOS, S.A. DE C.V.
Correo Electrónico: soporte@ninjamexico.com
Tel: (55) 5531-7275

COMERCIALIZADORA Y ABASTECEDORA MINI PRECIOS, S.A. DE C.V., garantiza sus Productos por un plazo de 1 (un) año, contado a partir de su fecha de entrega en el domicilio proporcionado por el Usuario (términos definidos en los Términos y Condiciones contenidos en el Sitio Web), única y exclusivamente por defectos de fábrica y siempre y cuando el Usuario acredite que la compra de los Productos fue realizada directamente a la Oferente, o bien, a cualquiera de los Establecimientos Autorizados (Distribuidores), contenidos en la sección “Dónde Comprar” del Sitio Web; debiendo presentar la nota, pedido, comprobante o factura de compra que lo acredite.

Para la reclamación de la garantía de los Productos, el Usuario podrá acudir directamente al Establecimiento Autorizado en donde compró los Productos sujetos a garantía, o bien, enviar un correo electrónico a soporte@ninjamexico.com, adjuntando el comprobante de compra (con fecha legible), el Tipo de Producto, Modelo, Marca, Serie y Nombre del Distribuidor, así como una descripción detallada del defecto o falla de los Productos. Una vez acreditada la aplicabilidad de la garantía, de conformidad con lo establecido en la presente Póliza de Garantía, la Oferente le indicará al Usuario la manera en la que deberá hacerle llegar los Productos defectuosos; en el entendido que la Oferente correrá con los gastos de envío correspondientes.

No obstante, lo anterior el Usuario podrá optar por acudir físicamente al Centro de Servicio de la Oferente, ubicado en Avenida Prolongación de la Reforma No. 135 P3, Colonia Paseo de las Lomas, Alcaldía Álvaro Obregón, Ciudad de México, C.P. 01330, México, para reclamar la garantía de los Productos, sujeto a los términos de la presente Póliza de Garantía.

Una vez que la Oferente haya revisado los defectos o fallas de los Productos, esta podrá optar, a su entera discreción, por cualesquiera de las siguientes opciones, sin cargo alguno para el Usuario: i) reparar las fallas o defectos de los Productos, ii) sustituir las piezas que ocasionan las fallas o defectos, o iii) remplazar los Productos por otros nuevos con las mismas características.

Los Establecimientos Autorizados podrán variar en cualquier momento, por lo que se le recomienda al Usuario revisarlos con anterioridad a cualquier compra de los Productos.

El plazo de la garantía respecto de la reparación de los Productos, de las piezas o accesorios sustituidos, así como de los Productos nuevos reemplazados al Usuario, será de 3 (tres) meses, contados a partir de la nueva fecha de entrega al Usuario.

EXCLUSIONES Y RESTRICCIONES:

- La garantía de los Productos no será válida en los siguientes casos:
- Cuando los Productos han sido utilizados en condiciones distintas a las normales.
- Cuando se hayan operado los Productos de manera distinta a la indicada en el instructivo de los mismos.
- Cuando se hayan alterado o reparado los Productos por personal no autorizado por la Oferente.
- Por fallas en el suministro eléctrico y/o uso en voltaje o corriente eléctrica distinta a la indicada en el instructivo de los Productos.
- Por desgaste natural de los Productos y/o de sus accesorios en general (recipientes, vasos, cuchillas, tapas, etc.).
- Cuando la falla o daño de los Productos haya sido ocasionado por insectos o animales.

En caso de que los Productos no se encuentren dentro de garantía, conforme a lo aquí establecido, el Usuario podrá solicitar a la Oferente la reparación de sus Productos, pero con el costo aplicable al servicio correspondiente.

INFORMACIÓN ADICIONAL

Si requiere información adicional o aclaración sobre alguno de los términos aquí contenidos, puede ponerse en contacto al número de teléfono (55) 5531-7275, o bien, enviar un correo electrónico al soporte@ninjamexico.com, de Lunes a Viernes, de 9:00 a.m. a 5:00 p.m.

SharkNinja Operating LLC

EE.UU.: Needham, MA 02494 1-877-646-5288

ninjakitchen .com

Las ilustraciones pueden diferir del producto real. Nos esforzamos constantemente por mejorar nuestros productos, por lo que las especificaciones aquí contenidas están sujetas a cambios sin previo aviso.

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

DUALZONE TECHNOLOGY es una marca comercial de SharkNinja Operating LLC.

Para obtener información sobre la patente de SharkNinja en EE. UU., Visite sharkninja.com/uspatents/

© 2020 SharkNinja Operating LLC