

# NINJA

MO201EU

INSTRUCCIONES

## HORNO AIR FRY Y PARA PIZZAS ELÉCTRICO NINJA ARTISAN



# GRACIAS

por haber adquirido el horno Air Fry y para pizzas eléctrico Ninja Artisan

---



**ESCANEA  
ESTE CÓDIGO** para  
ver accesorios  
y videotutoriales.

## REGISTRA TU COMPRA



[ninjakitchen.eu/registerguarantee](https://ninjakitchen.eu/registerguarantee)



Escanea el código QR con un dispositivo móvil

## ESPECIFICACIONES TÉCNICAS

Voltaje: 220-240 V- y 50-60 Hz

Vatios: 1760 W

## ANOTA LOS SIGUIENTES DATOS

Número de modelo: \_\_\_\_\_

Número de serie: \_\_\_\_\_

Fecha de compra: \_\_\_\_\_  
(guarda el recibo)

Establecimiento de compra: \_\_\_\_\_



# INSTRUCCIONES DE SEGURIDAD IMPORTANTES

PARA USO EXCLUSIVO AL AIRE LIBRE • LEER ATENTAMENTE ANTES DE USAR

	Lee y revisa el manual de instrucciones para entender cómo funciona el producto y aprender a usarlo.
	Indica que existen riesgos que pueden causar lesiones, muerte o daños materiales considerables si se pasa por alto el aviso señalado por este símbolo.
	Evita el contacto con la superficie caliente. Utiliza siempre protección en las manos para evitar quemaduras.

## ⚠ ADVERTENCIA

El incumplimiento de estas instrucciones podría suponer riesgo de descarga eléctrica, incendio o quemaduras, lo que podría causar daños materiales, lesiones o la muerte. Cuando utilices productos eléctricos, debes seguir siempre las precauciones básicas de seguridad, incluidas las que se indican a continuación:

- Con el fin de evitar que los niños pequeños puedan asfixiarse, desecha todos los materiales de embalaje inmediatamente después de desembalar el producto.
- NO** emplees el producto para fines distintos a los que está destinado.
- NO** lo utilices en vehículos o embarcaciones que estén en marcha. El uso indebido del producto podría ocasionar lesiones.
- NO** lo utilices en interiores. Este horno se ha diseñado exclusivamente para **USO AL AIRE LIBRE** en un área con buena ventilación. Si se utiliza bajo cualquier tipo de techo, pueden acumularse humos tóxicos, como monóxido de carbono, y causar lesiones corporales graves o la muerte.
- Este producto 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 siempre que hayan recibido instrucciones para utilizar el producto de manera segura, además de haber comprendido los posibles riesgos.
- Para evitar que se produzcan daños materiales a causa de las llamas o el calor, debe dejarse una distancia mínima de 92 cm entre la parte trasera, los laterales y la parte superior del producto y las paredes, barandillas u otras estructuras combustibles.
- Asegúrate de que la superficie esté nivelada, sea estable y esté limpia y seca. **NO** coloques el horno cerca del borde de la superficie sobre la que se encuentre cuando esté en funcionamiento.
- Ten cuidado al abrir el horno para evitar quemaduras. En lugar de abrir la puerta del todo, ábrela **SIEMPRE** parcialmente antes para comprobar que no se hayan producido llamaradas, ya que algunos alimentos pueden provocar salpicaduras de grasa o aceite y crear llamaradas o chispas.
- Supervisa a los niños para asegurarte de que no jueguen con el producto. Mantén el producto y su cable fuera del alcance de los niños. **NO** permitas que los niños limpien o lleven a cabo tareas de mantenimiento en el producto.
- El producto debe recibir alimentación a través de un interruptor diferencial (ID) con una corriente residual de funcionamiento nominal que no exceda los 30 mA. El producto debe conectarse a una toma de corriente con contacto de toma a tierra.
- Este producto solo se debe conectar a circuitos clasificados para sus requisitos de potencia y un mínimo de 16 amperios con el fin de evitar sobrecargas de la red, posibles daños al producto y riesgos de incendio.
- Se suministra un cable de alimentación corto para reducir el riesgo de que los niños lo agarren o queden enredados en él, y para reducir el riesgo de que las personas tropiecen con un cable de mayor longitud. Hay disponibles cables de alimentación más largos o alargadores, que pueden utilizarse siempre que se extremen las precauciones durante su uso.
- Para evitar lesiones y quemaduras, deja que el producto se enfríe antes de limpiarlo, desmontarlo, colocar piezas en este o extraerlas, o guardarlo.
- NO** toques las superficies calientes. Las superficies del producto están calientes durante y después de su funcionamiento. Para prevenir quemaduras o lesiones, utiliza **SIEMPRE** manoplas o guantes para horno aislantes y usa las asas y los mangos con los que va equipado el producto. Te aconsejamos emplear utensilios con mango largo para añadir o retirar ingredientes.
- NO** toques los accesorios durante la cocción o inmediatamente después de esta. El horno alcanzará altas temperaturas durante el cocinado. Evita el contacto físico directo con el accesorio cuando extraigas el producto. Para evitar quemaduras o lesiones, ten sumo cuidado **EN TODO MOMENTO** al usar el producto. Se recomienda el uso de utensilios de brazo largo y manoplas o guantes para horno aislantes.
- Asegúrate **SIEMPRE** de que el horno esté completamente frío antes de desenganchar y retirar las placas de cocción o moverlas para evitar quemaduras o lesiones.
- Para evitar descargas eléctricas, mantén la conexión del cable seca y fuera del suelo. **NO** sumerjas el cable, los enchufes ni la unidad principal en agua u otros líquidos.
- NO** coloques el producto donde el cable pueda quedar suspendido de bordes de mesas o encimeras, ya que los niños podrían tirar de él o tropezarse.
- NO** coloques el producto donde el cable pueda tocar superficies calientes.

# INSTRUCCIONES DE SEGURIDAD IMPORTANTES

## PARA USO EXCLUSIVO AL AIRE LIBRE • LEER ATENTAMENTE ANTES DE USAR

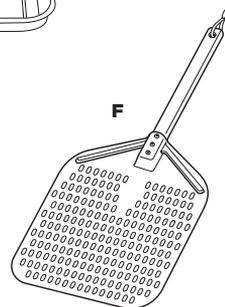
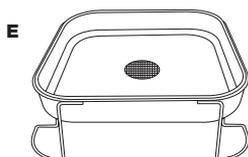
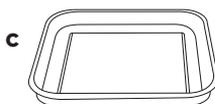
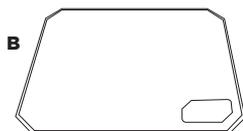
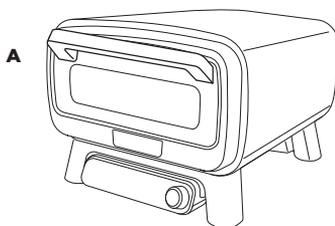
---

- 20** **NUNCA** conectes este producto a un interruptor con temporizador externo o a un sistema de control remoto independiente.
- 21** Utiliza únicamente los accesorios incluidos con este producto o aquellos autorizados por SharkNinja. El uso de accesorios o complementos no recomendados por SharkNinja podría provocar incendios o lesiones.  
Antes de colocar cualquier accesorio en el horno, asegúrate de que esté limpio y seco.
- 22** **NO** muevas el producto mientras esté en uso.
- 24** **NO** tapes el conducto de entrada de aire ni el conducto de salida de aire mientras la unidad esté en funcionamiento. Si lo haces, impedirás una cocción uniforme y puedes dañar la unidad o hacer que se sobrecaliente.
- 25** **NO** coloques ningún objeto sobre el producto cuando la tapa esté cerrada durante el uso.
- 26** **NO** utilices este producto para freír en abundante aceite.
- 27** En caso de que se produzca un incendio provocado por la grasa o que del producto salga humo negro, desenchúfalo de inmediato. Espera a que deje de salir humo antes de retirar los accesorios de cocina.
- 28** El voltaje de los enchufes puede variar y esto podría afectar al rendimiento del producto. Con el fin de prevenir posibles enfermedades, utiliza **SIEMPRE** un termómetro de cocina externo para comprobar que la comida se haga a las temperaturas recomendadas.
- 29** Te rogamos que consultes la sección Limpieza y mantenimiento, donde podrás ver información sobre el mantenimiento habitual del producto.
- 30** Para desconectarlo, pulsa el botón de encendido/apagado para apagar el producto y, a continuación, desenchúfalo de la toma de corriente cuando no esté en uso y antes de limpiarlo.
- 31** **NO** limpies este producto con agua pulverizada o similar.
- 32** **NO** lo limpies con estropajos metálicos. Se podrían desprender virutas del estropajo y entrar en contacto con las piezas eléctricas, lo que causaría un riesgo de descarga eléctrica.
- 33** Guárdalo bajo techo cuando no vayas a utilizarlo durante un período prolongado de tiempo.
- 34** Guárdalo fuera del alcance de los niños.
- 35** **NO** dejes el horno sin tapar a la intemperie. Usa **SIEMPRE** una funda para el horno cuando lo guardes en el exterior.
- 36** Ten cuidado al abrir el horno para evitar quemaduras. En lugar de abrir la puerta del todo, ábrela **SIEMPRE** hasta el retén antes para comprobar que no se hayan producido llamaradas, ya que algunos alimentos pueden provocar salpicaduras de grasa o aceite y crear llamaradas o chispas.
- 37** **NO** uses grasas o aceites, como mantequilla, aceite de oliva y margarina, cuando cocines a más de 260 °C para evitar el riesgo de humo y daños al producto debido al humo.
- 38** Para evitar quemaduras o lesiones, ten sumo cuidado **EN TODO MOMENTO** al interactuar con el producto. Se recomienda el uso de utensilios de brazo largo y manoplas o guantes para horno aislantes.
- 39** Mantén el producto y su cable fuera del alcance de los niños. **NO** permitas que los niños utilicen ni limpien el producto, ni que lleven a cabo tareas de mantenimiento en él. Extrema las precauciones cuando utilices el producto cerca de los niños.
- 40** **NO** utilices el producto sin que tenga instalada la rejilla interior con una sartén, bandeja o piedra para pizza Ninja. Inspecciona con regularidad el producto y el cable. **NO** utilices el producto si el cable o el enchufe presentan desperfectos. Si el producto sufre alguna avería o cualquier tipo de desperfecto, deja de utilizarlo inmediatamente y llama al Servicio de atención al cliente.

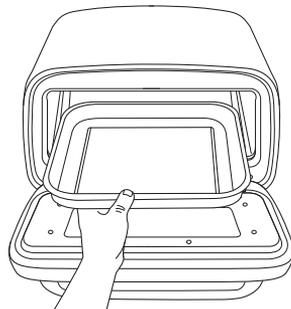
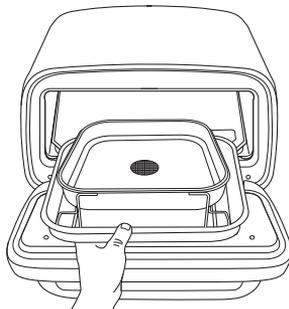
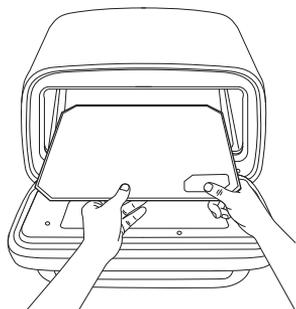
# GUARDA ESTE MANUAL DE INSTRUCCIONES.

## PIEZAS Y ACCESORIOS

- A Unidad principal  
(no se muestra el cable)
- B Piedra para pizza
- C Molde para hornear
- D Funda  
(no se incluye con todos los modelos)
- E Cesta para freír con aire
- F Pala para pizza



## ACCESORIOS INSTALADOS



**Piedra para pizza:** coloca la piedra para pizza en el horno, asegurándote de que quede plana y en las ranuras. No se debe colocar nunca ningún otro accesorio debajo de la piedra, excepto cuando se guarde la unidad.

**Cesta para freír con aire:** coloca siempre la cesta para freír con aire dentro del molde para hornear cuando se use dentro del horno para recoger la grasa y los residuos.

**Molde para hornear:** coloca el molde para hornear en el horno, asegurándote de que quede plano y en las ranuras. Al colocar el molde para hornear sobre la piedra para pizza, asegúrate primero de que la piedra esté limpia.

# ANTES DEL PRIMER USO

**IMPORTANTE:** Retira todo el material de embalaje, la cinta adhesiva y los paquetes de sílice del horno.

- 1 Extrae del embalaje todos los accesorios y lee este manual con detenimiento. Te rogamos que prestes especial atención a las instrucciones de funcionamiento, las advertencias y las instrucciones importantes para evitar lesiones y daños materiales.
- 2 Lava el molde para hornear y la cesta para freír con aire con agua templada y jabón. Aclara y seca bien.
- 3 **NO** utilices cepillos o esponjas abrasivos en las superficies de cocción. Podría dañarse el revestimiento.

**NOTA: NO** mojes la piedra para pizza ni la laves en el lavavajillas. Ponla en el horno después de haber retirado todo el embalaje.

**NOTA:** Recomendamos colocar todos los accesorios dentro del horno y activar la función BAKE (HORNEAR) a 250 °C durante 20 minutos sin añadir alimentos. Esto sirve para eliminar cualquier residuo. Es totalmente seguro y no perjudica el rendimiento del horno o los accesorios.

## CABLE ALARGADOR

Si utilizas un cable alargador, asegúrate de que sea adecuado para usar al aire libre con productos de exterior. El uso de un cable que no sea adecuado puede provocar que se sobrecaliente, se funda o que haya una caída de tensión. Una caída de tensión puede aumentar los tiempos de precalentamiento y afectar al rendimiento o a los tiempos de cocción.

## PUERTA DE VIDRIO

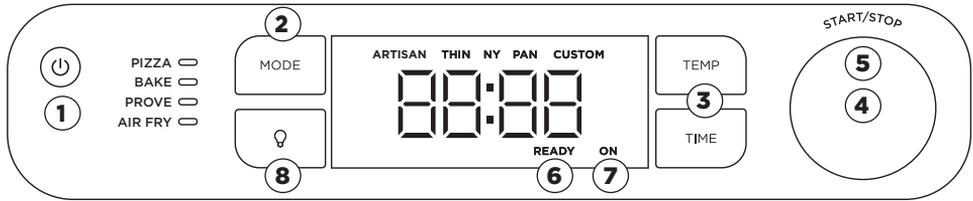
Espera hasta que el horno se haya enfriado del todo antes de limpiar la puerta de vidrio. Puedes eliminar la grasa con papel de cocina seco o un paño seco. Para efectuar una limpieza más profunda, utiliza agua templada y jabón, pero asegúrate de que el horno esté totalmente seco antes de volver a encenderlo.

# TEMPERATURAS Y TIEMPOS DE PRECALENTAMIENTO

**NOTA:** Abrir la puerta y usar alargadores puede aumentar los tiempos de precalentamiento. Asegúrate de utilizar un alargador adecuado para uso en exteriores.

TEMPERATURA	TIEMPO
150 °C-200 °C	5-7 min
200 °C-250 °C	7-10 min
250 °C-300 °C	10-15 min
300 °C-375 °C	15-25 min

# CARACTERÍSTICAS DEL HORNO AIR FRY Y PARA PIZZAS ELÉCTRICO NINJA ARTISAN



**NOTA:** Las funciones pueden variar según el modelo.

## FUNCIONES

**PIZZA (PIZZA):** prepara tus pizzas favoritas en casa, ya sean frescas o congeladas.

**Artisan (Artesanal):** las pizzas artesanales tienen una corteza fina y crujiente ligeramente tostada y llevan muchísima mozzarella fresca.

**Thin (Fina):** pizzas con una corteza más fina e ingredientes cortados en rodajas finas que se cocinan rápidamente.

**Pan (Estilo Chicago):** pizzas con una corteza mucho más gruesa, lo que permite ponerles muchísimos ingredientes, ya que se hornean durante más tiempo que las de corteza fina.

**New York Style (Estilo Nueva York):** pizzas con una corteza muy fina a las que se les pone mucha mozzarella con bajo contenido de humedad. El queso se extiende hasta casi el borde de la masa, dejando tan solo unos dos centímetros sin cubrir para poder coger el trozo y comerlo con las manos.

**Custom (Personalizada):** usa el estilo de corteza que más te guste y añade tus ingredientes favoritos para crear tu propia pizza personalizada.

**BAKE (HORNEAR):** prepara productos horneados y consigue que queden crujientes por fuera y tiernos por dentro.

**PROVE (FERMENTAR):** crea el entorno perfecto para que la masa descanse y suba, potenciando el sabor y facilitando el trabajo con la masa antes de hornearla. Ideal para lograr sabores ricos e intensos y una textura más homogénea en tus productos horneados.

**AIR FRY (FREÍR CON AIRE):** cocina usando poco o nada de aceite. Disfruta de platos más sanos, con resultados extracrujientes, desde patatas fritas gruesas y verduras asadas hasta pollo asado.

## BOTONES DE FUNCIONAMIENTO/ SELECTORES/INDICADORES LUMINOSOS

- BOTÓN DE ENCENDIDO/APAGADO:** púlsalo para encender o apagar la unidad. Asegúrate de que la unidad esté apagada cuando no se esté usando.
- BOTÓN MODE (MODO):** púlsalo para seleccionar la función deseada.
- BOTONES TEMP (TEMPERATURA)/TIME (TIEMPO):** pulsa el botón TEMP (TEMPERATURA) y, a continuación, selecciona la temperatura que prefieras con el selector de la derecha. Pulsa el botón TIME (TIEMPO) y selecciona el tiempo que prefieras con el selector de la derecha.
- SELECTOR DE LA DERECHA:** utiliza este selector junto con los botones TEMP (TEMPERATURA) y TIME (TIEMPO) para ajustar la temperatura y el tiempo y elegir el tipo de pizza.
- START/STOP (INICIAR/DETERENER):** pulsa el selector para iniciar o detener la función de cocción actual.

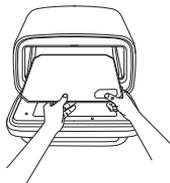
**NOTA:** Aunque no lo aconsejamos, el precalentamiento se puede omitir manteniendo pulsado el selector de la derecha durante 4 segundos.

- READY (LISTO):** cuando cocines varias pizzas, se iluminará en la pantalla el indicador READY (LISTO), lo que indica que la piedra para pizza se encuentra a la temperatura idónea para la siguiente pizza.
- ON (ENCENDIDO):** si el horno está encendido y en funcionamiento, este indicador se iluminará, lo que indica que el horno está encendido y caliente. Cuando el horno no esté en uso, pulsa el botón de encendido/apagado para apagar la unidad.
- LIGHT (LUZ):** pulsa para iluminar el interior del horno durante 30 segundos. La luz siempre se encenderá durante los últimos 30 segundos de cocción.

# CARACTERÍSTICAS DEL HORNO AIR FRY Y PARA PIZZAS ELÉCTRICO NINJA ARTISAN

## FUNCIONES DE COCCIÓN

### Pizza (Pizza)



- 1 Coloca la piedra para pizza en el horno.
- 2 Pulsa el botón de modo para seleccionar PIZZA (PIZZA).

**NOTA:** Si vas a cocinar pizza estilo Chicago (ajuste prestablecido PAN), tendrás que prepararla en un molde hondo (no viene incluido). El molde se debe poner sobre la piedra para pizza durante el cocinado.

- 3 Utiliza el selector de la derecha para seleccionar el tipo de pizza prestablecida que prefieras [Artisan (Artesanal), Thin (Fina), NY (Estilo Nueva York), Pan (Estilo Chicago) o Custom (Personalizada)].

**NOTA:** La temperatura solo se puede ajustar si utilizas la función CUSTOM (PERSONALIZADA).

- 4 Pulsa START/STOP (INICIAR/DETENER) para comenzar el precalentamiento. El tiempo de precalentamiento estimado es de 10 a 25 minutos y varía en función de la temperatura establecida (consulta la sección y la tabla de temperaturas y tiempos de precalentamiento).
- 5 Utiliza el selector de la derecha para ajustar el tiempo. El ajuste del tiempo es diferente para la función PIZZA (PIZZA), ya que se usa para establecer el tiempo de cocción de la pizza (similar al temporizador de un horno). Cuando haya finalizado el tiempo, el horno permanecerá encendido hasta un máximo de una hora para que puedas cocinar varias pizzas consecutivas.
- 6 Una vez que el horno haya alcanzado la temperatura deseada, aparecerá en la pantalla el mensaje «ADD FOOD, PRS STRT» (Añadir alimentos y pulsar Iniciar). Coloca la pizza directamente sobre la piedra.
- 7 Vuelve a pulsar START/STOP (INICIAR/DETENER) y el temporizador empezará la cuenta atrás.
- 8 Cuando termine el tiempo de cocción, el horno emitirá un pitido y aparecerá el mensaje «GET FOOD» (SACAR LOS ALIMENTOS) en la pantalla. Utiliza la pala para pizza para retirar la pizza del horno.

**NOTA:** Recomendamos usar la pala para pizza Ninja Pizza Peel con harina por encima para colocar la pizza sobre la piedra.

**NOTA: COCINAR VARIAS PIZZAS UNA DETRÁS DE OTRA:** Para obtener los mejores resultados, espera hasta que aparezca el mensaje «READY» (Listo) en la pantalla. Esto indica que la piedra vuelve a estar a la temperatura necesaria. A continuación, introduce la siguiente pizza.

## Bake (Hornear), Prove (Fermentar)

- 1 Pulsa el botón de modo para seleccionar BAKE (HORNEAR), PROVE (FERMENTAR).
- 2 Pulsa el botón TEMP (temperatura) y, a continuación, ajusta la temperatura con el selector de la derecha. Pulsa el botón TIME (TIEMPO) y selecciona el tiempo con el selector de la derecha.

**NOTA:** La fermentación se establecerá automáticamente en 35 °C. Pulsa Time (Tiempo) para ajustar el tiempo de fermentación.

- 3 Pulsa START/STOP (INICIAR/DETENER) para comenzar el precalentamiento. El tiempo de precalentamiento estimado es de 5 a 25 minutos y varía en función de la temperatura establecida (consulta la sección y la tabla de tiempos de precalentamiento).
- 4 Mientras el horno se va precalentando, empieza a preparar los ingredientes.
- 5 Cuando el horno ya se haya precalentado, aparecerá en la pantalla el mensaje «ADD FOOD, PRS START» (AÑADIR ALIMENTOS Y PULSAR INICIAR).
- 6 Utiliza manoplas de horno para introducir la fuente con ingredientes en el horno.
- 7 Pulsa el botón START/STOP (INICIAR/DETENER) para comenzar la cocción. El temporizador comenzará la cuenta atrás.
- 8 Cuando termine el tiempo de cocción, el horno emitirá un pitido y aparecerá el mensaje «DONE» (LISTO) en la pantalla.
- 9 Usa unas manoplas de horno para retirar los alimentos del horno. Deja que reposen antes de servirlos.

**NOTA:** En la función Prove (Fermentar) no hay tiempo de precalentamiento.

## Air Fry (Freír con aire)

- 1 Pulsa el botón de modo hasta que se seleccione Air Fry (Freír con aire).



- 2 Usa el selector para ajustar la temperatura.
- 3 Pulsa el botón Time (Tiempo) para ajustar el tiempo de cocción.
- 4 Pulsa Start/Stop (Iniciar/detener) para comenzar el precalentamiento.
- 5 Coloca la cesta para freír con aire en el molde para hornear y añade los ingredientes.
- 6 Una vez precalentado, en la pantalla aparecerá ADD FOOD PRS START (AÑADIR ALIMENTOS Y PULSAR INICIAR). Coloca la cesta para freír con aire y la bandeja para hornear en el horno y cierra la puerta. Pulsa el botón de inicio para comenzar la cocción.
- 7 Cuando termine el tiempo de cocción, el horno emitirá un pitido y aparecerá el mensaje «DONE» (LISTO) en la pantalla.
- 8 Usa unas manoplas de horno para retirar los alimentos del horno. Deja que reposen antes de servirlos.

# LIMPIEZA Y MANTENIMIENTO

## LIMPIEZA DEL HORNO

- 1 El horno debe limpiarse concienzudamente después de cada uso. Deja **SIEMPRE** que el producto y los accesorios se enfríen antes de limpiarlos.
- 2 Desenchufa el horno antes de proceder con la limpieza. Mantén la puerta abierta después de retirar los alimentos para que el horno se enfríe más rápidamente.
- 3 Utiliza agua y jabón con un cepillo de nailon para limpiar el interior del horno y la parte interior de la puerta de vidrio. **NO** utilices limpiadores abrasivos o químicos, ya que dañarán el horno.
- 4 Después de cada uso, limpia cualquier salpicadura de comida en las paredes interiores y la puerta de vidrio de la unidad con una esponja suave y húmeda.

## Piedra para pizza

Deja que la piedra para pizza se enfríe por completo antes de limpiarla. Si entra en contacto con agua fría mientras está caliente puede agrietarse o romperse.

- 1 Ráspala con suavidad. **NO** utilices una espátula de metal o un cuchillo, ya que podrían rayar la piedra.
- 2 Limpia cualquier resto de suciedad de la piedra con un paño suave.

**NOTA: NO** mojes la piedra para pizza.

## Molde para hornear

- 1 Deja que el molde de hornear se enfríe. **NO** introduzcas el molde de hornear en el lavavajillas.
- 2 Usa líquido lavavajillas, agua tibia y el lado áspero de una esponja para eliminar cualquier mancha o decoloración que presente. **NO** uses estropajos de acero ni estropajos abrasivos ya que podrían rayar el menaje de cocina.
- 3 Aclara el molde y sécalo con un trapo de cocina.

**NOTA:** La unidad se ha sometido a pruebas para comprobar su resistencia a las inclemencias meteorológicas. Te aconsejamos comprar la funda para lograr una mayor protección y mantener la unidad limpia.

## PIEZAS DE RECAMBIO

---

Para pedir piezas y accesorios adicionales, visita la sección de accesorios en [ninjakitchen.eu](http://ninjakitchen.eu) o ponte en contacto con el Servicio de Atención al Cliente llamando al **900 839 453**. Para que podamos ayudarte mejor, registra tu producto en línea en [ninjakitchen.eu/registerguarantee](http://ninjakitchen.eu/registerguarantee) y ten el producto a mano cuando llames.

## SOLUCIÓN DE PROBLEMAS Y PREGUNTAS FRECUENTES

**ADVERTENCIA: Para reducir el riesgo de descargas y la puesta en marcha accidental de la unidad, apágala y desenchúfala antes de solucionar cualquier fallo.**

- **¿Por qué aparece «ADD FOOD PRS STRT» (Añadir alimentos y pulsar Iniciar) en la pantalla del panel de control?**  
El horno ha completado el precalentamiento y ahora es el momento de añadir los ingredientes.
- **¿Por qué aparece “E” en la pantalla del panel de control?**  
El horno no funciona correctamente. Ponte en contacto con el Servicio de Atención al Cliente llamando al **900 839 453** para que podamos ayudarte. Registra tu producto en línea en [registry.yourninja.com](http://registry.yourninja.com) y ten el producto a mano cuando llames.
- **¿Se deben incorporar los ingredientes antes o después del precalentamiento?**  
Para conseguir los mejores resultados, deja que el horno se precaliente antes de agregar los ingredientes.
- **¿Por qué ha saltado un cortacircuitos mientras usaba el horno?**  
Este horno utiliza 1800 W de potencia, por lo que debe enchufarse a una toma con la clasificación adecuada. No hagas funcionar varios productos conectados a la misma toma para evitar sobrecargar el circuito.
- **¿Por qué la unidad no se enciende?**  
Asegúrate de que el enchufe GFCI esté conectado y se haya pulsado el botón RESET (RESTAURAR). El indicador del enchufe debe cambiar a rojo cuando está encendido. Para encender el horno, pulsa el botón de encendido/apagado del lateral izquierdo del panel de control. Si el horno sigue sin encenderse, asegúrate de que esté enchufado o prueba con otra toma. Si el horno sigue sin encenderse, ponte en contacto con el Servicio de Atención al Cliente llamando al **900 839 453**.
- **¿Puedo enchufar el horno a una toma de coche?**  
Solo si la toma tiene clasificación para al menos 8 A, 220-240 V.
- **¿Puedo usar un cable alargador?**  
Sí, siempre que sea adecuado para su uso al aire libre y tenga clasificación para al menos 10 A continuos. Asegúrate de seguir las instrucciones del fabricante para evitar sobrecargas o daños.
- **¿Puedo usar el horno en interiores?**  
No, esta unidad se ha diseñado para un uso en exteriores.
- **¿Se pueden utilizar aceites para cocinar en el horno a altas temperaturas?**  
Utiliza con moderación grasas o aceites, y usa solo las «grasas/aceites no recomendados» solamente cuando se indique específicamente en una receta de Ninja (consulta las prácticas recomendadas para cocinar por encima de los 250 °C que se incluyen en el embalaje para obtener información sobre las grasas y los aceites aprobados).
- **¿Cómo puede evitarse que se produzca un incendio en el horno cuando hago «batch cooking» a altas temperaturas?**  
Recuerda vaciar la grasa o el aceite del molde de hornear para evitar que se derrame. Asegúrate de lavar bien el molde de hornear antes de cada uso. De esta manera, evitarás que la grasa se queme y genere humo.
- **¿Cómo puede evitarse que se produzcan llamaradas al abrir el horno?**  
Cuando cocines a altas temperaturas, sobre todo cuando ases alimentos, abre la puerta lentamente y mantente a un brazo de distancia del horno. Recuerda vaciar la grasa o el aceite del molde de hornear para evitar que se derrame. Esto ayudará a evitar que salga humo o se produzcan llamaradas.
- **¿Qué significa el indicador READY (LISTO)?**  
READY (LISTO) indica que la piedra para pizza está a la temperatura adecuada y lista para cocinar.
- **¿Qué significa el indicador ON (ENCENDIDO)?**  
Si el horno está encendido, este indicador se iluminará, lo que indica que la unidad está encendida y caliente. Cuando la unidad no esté en uso, pulsa el botón de encendido/apagado para apagar la unidad.
- **¿Puedo usar mi propio molde de hornear?**  
Sí. Coloca tu molde de hornear (o molde hondo de pizza si usas el preajuste para pizza «Pan» [Estilo Chicago]) en el molde de hornear. **NO** pongas ningún accesorio no diseñado para el horno Air Fry y para pizzas eléctrico Ninja directamente sobre los elementos térmicos.

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 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](http://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](http://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 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](http://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](http://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.

# NINJA

Las ilustraciones pueden variar con respecto al producto. Nos esforzamos continuamente por mejorar nuestros productos, por lo tanto, las especificaciones incluidas en la presente guía están sujetas a cambio sin aviso previo.

NINJA es una marca registrada de SharkNinja Operating LLC.

© 2025 SharkNinja Operating LLC. IMPRESO EN CHINA.

**Importer: SharkNinja Europe Ltd.**  
**1st/2nd Floor Building 3150,**  
**Thorpe Park, Century Way,**  
**Leeds, England, LS15 8ZB,**  
**NIP: PL5263721774**  
**ninjakitchen.co.uk**

**Exporter: SharkNinja (Hongkong)**  
**Company Limited, Unit 606,**  
**6TH Floor Alliance Building,**  
**133 Connaught Road Central,**  
**Hongkong**

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

