

# NINJA

Serie  
AF101

## GUÍA DE USUARIO

FREIDORA DE AIRE



ninjakitchen.com

# GRACIAS

por comprar la freidora de aire de Ninja®



## REGISTRE SU COMPRA



[registeryourninja.com](http://registeryourninja.com)



Escanear el código QR con su celular

## REGISTRE ESTA INFORMACIÓN

Número de modelo: \_\_\_\_\_

Número de serie: \_\_\_\_\_

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

Tienda de compra: \_\_\_\_\_

## ESPECIFICACIONES TÉCNICAS

Voltaje: 120V, 60 Hz

Watts: 1550W

**CONSEJO:** puede encontrar el modelo y el número de serie en el Código QR de la etiqueta ubicada cerca del cable de corriente.

# ÍNDICE

Instrucciones importantes de seguridad.....	2
Piezas .....	5
Conociendo tu freidora de aire.....	6
<b>Botones de función .....</b>	<b>6</b>
<b>Botones de operación .....</b>	<b>6</b>
Antes del primer uso.....	6
Uso de la freidora de aire.....	7
<b>Uso de las funciones de cocción .....</b>	<b>7</b>
<b>Freír con aire .....</b>	<b>7</b>
<b>Rostizar .....</b>	<b>9</b>
<b>Recalentar .....</b>	<b>10</b>
<b>Deshidratar.....</b>	<b>11</b>
Limpieza y mantenimiento.....	12
<b>Limpieza de la freidora de aire.....</b>	<b>12</b>
Consejos de ayuda .....	12
Piezas de repuesto.....	12
Guía de resolución de problemas .....	13
Garantía .....	14

# INSTRUCCIONES IMPORTANTES DE SEGURIDAD

SÓLO PARA USO DOMÉSTICO • FAVOR DE LEER CUIDADOSAMENTE ANTES DE USAR

Leer todas las instrucciones antes de usar la Freidora de Ninja®.

Siempre se deben seguir las medidas de seguridad básicas cuando se utilicen aparatos eléctricos, incluyendo lo siguiente:

## ADVERTENCIA

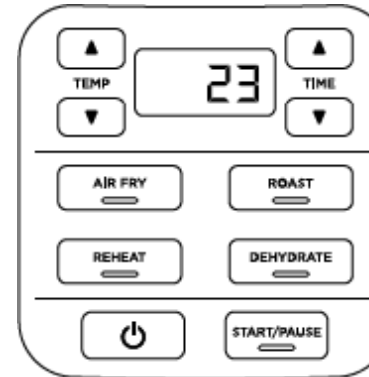
1. NO utilizar una extensión. Se usa un cable de energía corto para reducir el riesgo de que los niños se enreden al agarrar el cable y reducir el riesgo de que la gente se tropiece con un cable más largo.
2. Este equipo tiene un enchufe polarizado (una cuchilla es más amplia que la otra). Para reducir el riesgo de electrocución, este enchufe tiene que entrar en una toma de corriente de una sola manera. Si el enchufe no entra bien en la toma de corriente, voltee el enchufe. Si aún así no cabe, contactar a un eléctrico cualificado. NO intentar modificar el enchufe de ninguna manera.
3. Para eliminar el peligro de asfixia de niños pequeños, quitar y desechar la cubierta protectora colocada en el enchufe de este equipo.
4. SIEMPRE revisar que el equipo está armado correctamente antes de su uso.
5. NO tocar superficies calientes. La superficie y puerta del horno están calientes durante y después de su uso. Para prevenir quemaduras o lesiones, SIEMPRE usar guantes protectores o aisladores y tomar de los mangos o asas disponibles.
6. Solo se debe usar sobre una encimera. NO colocar el aparato cerca del borde de la encimera. Revisar que la superficie es plana, limpia y seca.
7. NO colocar en o cerca de una parrilla de gas o eléctrica o en un horno caliente.
8. Se debe tener mucho cuidado cuando se mueva el equipo que contiene aceite u otros líquidos calientes.
9. Para protegerse de la electrocución, NO sumergir el cordón, enchufe o unidad principal en agua u otro líquido.
10. Desenchufar del tomacorriente cuando no esté en uso y antes de limpiar. Dejar enfriar antes de poner o quitar piezas.
11. Se debe tener mucho cuidado cuando el equipo contiene comida caliente. El uso inadecuado puede resultar en heridas personales.
12. Se debe tener mucho cuidado cuando se mueva el equipo que contiene aceite u otros líquidos calientes.
13. NO usar el equipo para fritura profunda con aceite.
14. SIEMPRE revisar que la canastilla está cerrada de manera adecuada antes de operar.
15. NO permitir que los niños pequeños operen el equipo o lo usen como juguete. Se necesita tener supervisión cercana cuando el equipo se usa cerca de los niños.
16. Inspeccionar regularmente el equipo y cable de energía. NO operar ningún aparato con el cordón o enchufe dañado, Inspeccionar con regularidad el aparato y enchufe. Si el aparato falla o presenta algún daño, dejar de usar inmediatamente y llamar a Servicio al Cliente. Regresar el equipo a SharkNinja Operating LLC para examinar, reparar o ajustar.
17. El uso de accesorios no recomendados o vendidos por SharkNinja puede causar fuego, electrocución o heridas.
18. El horno es solo para uso doméstico. NO usar este equipo para otras cosas diferentes a la finalidad del uso. NO usar en vehículos o barcos. NO usar al aire libre. El uso inadecuado puede causar lesiones.
19. NO limpiar con limpiadores abrasivos, estopas de acero o estropajos de metal.
20. Los alimentos derramados pueden causar quemaduras graves. Mantener el aparato y el cable lejos del alcance de los niños. NO permitir que el cordón cuelgue sobre los bordes de las mesas o mostradores o tenga contacto con superficies calientes. NUNCA usar un tomacorriente que esté debajo del mostrador y NUNCA usar con una extensión.
21. Prevenir el contacto de los alimentos con el calentador. NO sobrellenar la canastilla.
22. NO cubrir las entradas o salidas de aire mientras el aparato esté en uso. Hacerlo ocasionará que la comida no se cocine parejo y puede dañar el aparato o provocar que se sobrecaliente.
23. La placa para freír se pone muy caliente durante el proceso de cocción. Evitar el vapor y aire caliente mientras se quita la canastilla de este equipo. SIEMPRE colocar la placa en una superficie resistente al calor después de quitarla. NO tocar los accesorios durante o inmediatamente después de cocinar.
24. NUNCA conectar este equipo a un reloj conmutador o sistema de control remoto separado.
25. Si la unidad saca humo negro, desenchufar inmediatamente y esperar a que el humo pare antes de quitar la canastilla de cocción.
26. Dejar enfriar el equipo por aproximadamente 30 minutos antes de manejar, limpiar o almacenar.
27. Al usar el equipo, proporcionar un espacio adecuado encima y a los lados para la circulación del aire.
28. Revisar que la unidad está limpia antes de usar.
29. Referir a la sección Limpieza y mantenimiento para conocer más sobre el mantenimiento regular del horno. Regresar el equipo a SharkNinja Operating LLC para realizar cualquier otro servicio.
30. Las tomas de voltaje pueden variar, lo que afecta el rendimiento del producto, Para prevenir posibles enfermedades, usar un termómetro para revisar si los alimentos están cocidos a las temperaturas recomendadas por la Administración de Alimentos y Medicamentos.
31. Para desconectar, apagar cualquier control, después desenchufar el equipo de la toma de corriente.

**GUARDAR ESTAS INSTRUCCIONES**

## PIEZAS Y ACCESORIOS



## CONOCIENDO TU FREIDORA DE AIRE



Cuando se ajusta el tiempo, la pantalla digital muestra HH:MM. La pantalla muestra 23 minutos.

### BOTONES DE FUNCIÓN

**AIR FRY (FREÍR CON AIRE):** usar esta función para que tus alimentos estén crujientes y crocantes con poco o sin aceite.

**ROAST (ROSTIZAR):** usar la unidad como un asador para carnes tiernas, galletas y más.

**DEHYDRATE (DESHIDRATAR):** deshidrata carne, frutas y vegetales para tener snacks saludables.

**REHEAT (RECALENTAR):** calienta las sobras lentamente dando resultados crujientes.

### BOTONES DE OPERACIÓN

**Flechas de TEMP:** usar las flechas de arriba  $\wedge$  y abajo  $\vee$  para ajustar la temperatura de cocción antes o durante la cocción.

**Flechas de HORA:** usar las flechas de arriba  $\wedge$  y abajo  $\vee$  para ajustar el tiempo de cocción en cualquier función.

**Botón de START/PAUSE (ENCENDIDO/PAUSA):** después de elegir la temperatura y tiempo, iniciar la cocción presionando el botón de START/PAUSE. Se puede parar la cocción en cualquier momento al presionar este botón de nuevo.

**Botón de Power (Encendido):** el botón de Power apaga la unidad y detiene los modos de cocción.

### MODO STANDBY

Si no hay interacción con el panel de control por 10 minutos y la unidad entrará en modo Standby. Se disminuirá la luz del botón de Power.

### ANTES DEL PRIMER USO

1. Quitar todo el material de empaque, etiquetas promocionales y cinta del aparato.
2. Sacar todos los accesorios del empaque y leer el manual con cuidado. Favor de prestar especial atención a las instrucciones de operación, advertencias e instrucciones de seguridad para evitar lesiones o daño a la propiedad.
3. Lavar la canastilla recubierta con cerámica y placa para freír en agua tibia con jabón, enjuagar y secar por completo. NUNCA se debe limpiar la unidad principal en el lavavajillas.

# USO DE LA FREIDORA DE AIRE

## USO DE LAS FUNCIONES DE COCCIÓN

Para encender la unidad, conectar el enchufe en el tomacorriente. Presionar el botón de Power. Freír con aire

1. Revisar que la placa para freír está en la canastilla.



2. Presionar el botón AIR FRY. Se mostrará el ajuste predeterminado de temperatura. Usar las flechas de TEMP arriba y abajo para ajustar la temperatura deseada.



NOTA: se recomienda dejar que la unidad se precaliente por 3 minutos antes de añadir los ingredientes. Si se precalienta, saltar el paso 4, insertar la canastilla y presionar el botón START/PAUSE para iniciar.

3. Presionar las flechas TIME arriba y abajo para ajustar el tiempo de cocción deseado.



4. Colocar los ingredientes en la placa para freír que se coloca en la canastilla. Insertar la canastilla en la unidad.

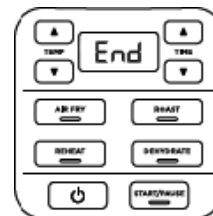


5. Presionar START/PAUSE para empezar a cocinar.

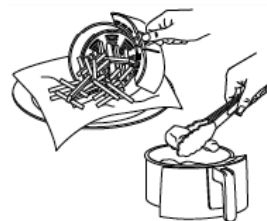
NOTA: para agitar o mezclar ingredientes durante la cocción, presionar START/PAUSE para pausar la cocción. Quitar la canastilla y agitarla hacia adelante y hacia atrás para mezclar los ingredientes. Reinsertar la canasta y presionar START/PAUSE para continuar con la cocción.



6. Cuando el tiempo de cocción se termine, la unidad emitirá un pitido y "END" aparecerá en la pantalla del panel de control.



7. Sacar los ingredientes vertiéndolos o usando guantes para hornear o pinzas con silicón.



## USO DE LA FREIDORA DE AIRE – CONT.

### Rostizar

1. Revisar que la placa para freír está en la canastilla. Si está usando un recipiente para hornear, no se necesita colocar la placa para freír.

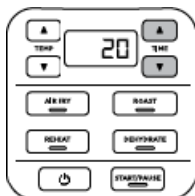


2. Presionar el botón ROAST. Se mostrará el ajuste predeterminado de temperatura. Usar las flechas de TEMP arriba y abajo para ajustar la temperatura deseada.



NOTA: se recomienda dejar que la unidad se precaliente por 3 minutos antes de añadir los ingredientes. Si se precalienta, saltar el paso 4, insertar la canastilla y presionar el botón START/PAUSE para iniciar.

3. Presionar las flechas TIME arriba y abajo para ajustar el tiempo de cocción deseado.



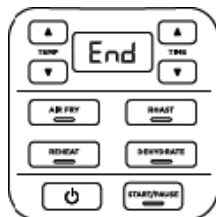
4. Añadir los ingredientes a la canastilla. Insertar la canastilla en la unidad.



5. Presionar START/PAUSE para empezar a cocinar.



6. Cuando el tiempo de cocción se termine, la unidad emitirá un pitido y “END” aparecerá en la pantalla del panel de control.



7. Sacar los ingredientes vertiéndolos o usando guantes para hornear o pinzas con silicón.



## LIMPIEZA Y MANTENIMIENTO

### Recalentar

1. Revisar que la placa para freír está en la canastilla.

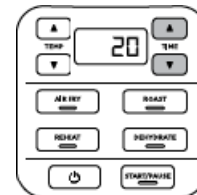


2. Presionar el botón REHEAT. Se mostrará el ajuste predeterminado de temperatura. Usar las flechas de TEMP arriba y abajo para ajustar la temperatura deseada.



NOTA: se recomienda dejar que la unidad se precaliente por 3 minutos antes de añadir los ingredientes. Si se precalienta, saltar el paso 4, insertar la canastilla y presionar el botón START/PAUSE para iniciar.

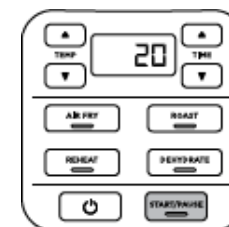
3. Presionar las flechas TIME arriba y abajo para ajustar el tiempo de cocción deseado.



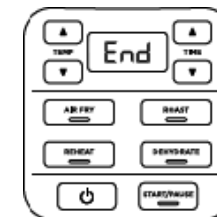
4. Añadir los ingredientes a la canastilla. Insertar la canastilla en la unidad.



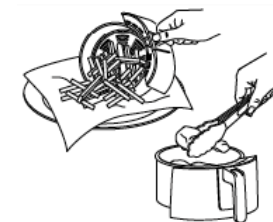
5. Presionar START/PAUSE para empezar a cocinar.



6. Cuando el tiempo de cocción se termine, la unidad emitirá un pitido y “END” aparecerá en la pantalla del panel de control.



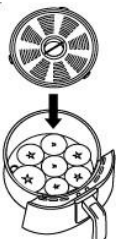
7. Sacar los ingredientes vertiéndolos o usando guantes para hornear o pinzas con silicón.



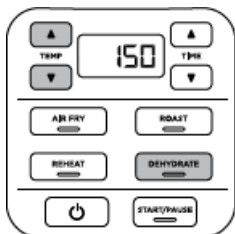
## USO DE LA FREIDORA DE AIRE – CONT.

### Deshidratar

- Colocar la primera capa de los ingredientes en el fondo de la canastilla. Después instalar la placa para freír dentro de la canastilla y ajustar la segunda capa de los ingredientes en la placa para freír.



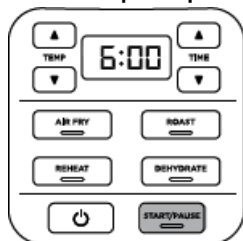
- Insertar la canastilla en la unidad.
- Presionar el botón DEHYDRATE. Se mostrará el ajuste predeterminado de temperatura. Usar las flechas de TEMP arriba y abajo para ajustar la temperatura deseada



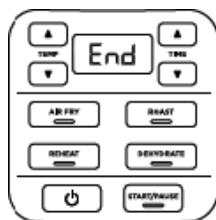
- Presionar las flechas TIME arriba y abajo para ajustar el tiempo de cocción deseado.



- Presionar START/PAUSE para empezar a cocinar.



- Cuando la deshidratación se termine, la unidad emitirá un pitido y "END" aparecerá en la pantalla del panel de control.



NOTA: puede aumentar la capacidad de deshidratación con la parrilla multicapa. Si la parrilla no se incluye con su modelo, está disponible para su compra en [ninjaaccessories.com](http://ninjaaccessories.com)

## LIMPIEZA Y MANTENIMIENTO

### Limpeza de la freidora de aire

La unidad se debe limpiar exhaustivamente después de cada uso.

- Desconectar la unidad del tomacorriente antes de limpiar.

NOTA: NUNCA sumergir la unidad principal en agua o cualquier otro líquido. NUNCA limpiar la unidad principal en el lavavajillas.

- Para limpiar la unidad y panel de control, usar con un paño húmedo hasta que esté limpio.

- La canastilla, placa para freír y cualquier otro accesorio se pueden lavar en lavavajillas.
- Si hay residuos de alimentos atorados en la placa para freír o canastilla, colocarlos en el lavabo lleno de agua tibia con jabón y dejar remojar.
- Dejar secar o secar con una toalla todas las puertas después de usar.
- Limpiar el calentador con un cepillo limpiador para eliminar cualquier residuo de alimento.

### CONSEJOS DE AYUDA

- Para obtener un dorado consistente, revisar que los ingredientes están acomodados en una capa pareja en el fondo de la canastilla sin esta superpuestos. Si los ingredientes están encima uno de los otros, se tienen que agitar a la mitad del tiempo ajustado de cocción.
- El tiempo y temperatura de cocción se pueden ajustar en cada momento durante la cocción. Solo se deben presionar las flechas arriba o abajo de TIME o TEMP para ajustar el tiempo o temperatura.
- Para convertir las recetas que realiza en su horno convencional, reducir la temperatura de la freidora de aire por 25 °F [-3.4 °C]. Revisar los alimentos frecuentemente para evitar la sobrecocción.
- Se recomienda precalentar por 3 minutos. Se puede usar el temporizador del equipo para ajustar la cuenta regresiva de 3 minutos.
- Ocasionalmente, el ventilador de la freidora de aire hará volar alimentos ligeros alrededor. Para evitar esto, asegurar los alimentos (como la rebanada superior de pan de un sándwich con palillos).
- La placa para freír eleva los ingredientes en la canastilla para que el aire pueda circular debajo y alrededor de ellos para obtener resultados parejos y crujientes.
- Después de seleccionar la función de cocción, se puede presionar el botón START/PAUSE para empezar a cocinar de manera inmediata. La unidad correrá con el tiempo y temperatura preajustados.
- Para mejores resultados, sacar la comida inmediatamente después de que se termine el tiempo de cocción para evitar la sobrecocción.
- Para mejores resultados con los vegetales frescos y papas, usar al menos 1 cucharada de aceite. Añadir más aceite según se requiera para lograr el nivel preferido de fritura.
- Para obtener mejores resultados, revisar el progreso durante la cocción y sacar los alimentos cuando alcancen el nivel deseado de dorado. Se recomienda usar un termómetro de lectura instantánea para monitorear la temperatura interna de las proteínas. Después de que se termine el tiempo de cocción, sacar la comida inmediatamente para evitar la sobrecocción.

### PIEZAS DE REPUESTO

Para ordenar piezas o accesorios adicionales, visitar [ninjaaccessories.com](http://ninjaaccessories.com) o contactar a Servicio a Clientes al número 1-877-646-5288.

## RESOLUCIÓN DE PROBLEMAS

- ¿Por qué la temperatura no sube más?  
**La temperatura máxima es de 400 °F [205 °C].**
- ¿Cuánto tiempo se tarda en precalentar y como sabré si ya terminó?  
**Se recomienda precalentar por 3 minutos. Se puede usar el temporizador del equipo para ajustar la cuenta regresiva de 3 minutos.**
- ¿Debo añadir mis ingredientes antes o después de precalentar?  
**Se recomienda dejar que la unidad se precaliente por 3 minutos antes de añadir los ingredientes.**
- ¿Necesito descongelar los alimentos antes de usar la freidora de aire?  
**Depende de los alimentos, leer las instrucciones del empaque.**
- ¿Cómo pauso la cuenta regresiva?  
**Presionar START/PAUSE**
- ¿Es seguro colocar la canastilla en la encimera?  
**La canastilla se calentará durante la cocción. Tener precaución cuando se maneje y colocarla solo en superficies donde se puedan poner cosas calientes.**
- ¿Cómo sé cuándo usar la placa para freír?  
**Usar la placa para freír cuando quiera que la comida salga dorada. La placa para freír permite que la comida se eleve en la canastilla dejando que el aire pase por debajo de la placa y los ingredientes se frían de manera pareja.**
- La comida no se cocinó  
**Revisar que la canastilla está bien insertada durante la cocción. Para un dorado consistente, revisar que los ingredientes estén acomodados en una capa pareja al fondo de la canastilla sin encimarse. Agitar los ingredientes para que se estén crujientes. Se puede ajustar el tiempo y temperatura de cocción en cualquier momento durante la cocción. Simplemente presionar las flechas de TIME o TEMP hacia arriba o abajo para ajustar el tiempo o temperatura**
- La comida se quemó  
**Para mejores resultados, revisar el progreso durante la cocción y quitar la comida cuando se haya logrado el nivel deseado de dorado. Quitar los alimentos inmediatamente después que termine el tiempo de cocción para evitar la sobrecocción.**
- ¿Por qué mi comida está volando cuando se fríe con aire?  
**Ocasionalmente, el ventilador de la freidora de aire hará que alimentos ligeros vuelen alrededor. Para mejorar esto, asegurar los alimentos (como la rebanada superior de pan del sándwich) con palillos.**
- ¿Puedo freír con aire ingredientes húmedos batidos?  
**Sí, pero se debe utilizar la técnica apropiada de amasado. Es importante cubrir los alimentos primero con harina, después con un huevo y después con pan molido. Presionar el pan molido con las manos. Ya que la freidora de aire tiene un ventilador potente como parte de su mecanismo, el pan a veces puede flotar. Presionar el pan molido firmemente con sus manos ayudará a que se adhiera.**
- La unidad está emitiendo un pitido.  
**Los alimentos se terminaron de cocinar.**
- La pantalla se puso negra.  
**La unidad está en modo standby. Presionar el botón de Power para encenderla de nuevo.**
- Aparece el mensaje "E" en la pantalla.  
**La unidad no está funcionando correctamente. Favor de contactar a Servicio al Cliente al número 1-877-646-5288.**

## GARANTÍA LIMITADA DE UN

## Shark | NINJA (1) AÑO

La garantía limitada de (1) año aplica para las compras realizadas en comercios autorizados de SharkNinja Operating LLC. La póliza de la garantía aplica solo al dueño original y al producto original y no es transferible. SharkNinja garantiza que la unidad está libre de defectos en el material y mano de obra por un periodo de un (1) año desde la fecha de compra, siempre que se use bajo condiciones domésticas normales y se mantenga de acuerdo con los requisitos descritos en esta Guía de usuario y está sujeta a las siguientes condiciones y exclusiones.

¿Qué se cubre por esta garantía?

1. La unidad original y los componentes portátiles que se consideren defectuosos, a discreción de SharkNinja, se repararán o reemplazarán hasta un (1) año desde la fecha original de compra.
2. En el evento de que se emita una unidad de reemplazo, la garantía termina seis (6) meses después de la fecha de recepción del reemplazo o del resto de la garantía existente, la que sea más tardía. SharkNinja se reserva el derecho de reemplazar la unidad con una del mismo o mayor valor.

¿Qué no se cubre por esta garantía?

Nuestros especialistas de Servicio al Cliente también están disponibles para proporcionarle todas las opciones del servicio de garantía disponibles para usted, incluyendo la posibilidad de subirlo de nivel a nuestras opciones de servicio de garantía VIP para las categorías de productos selectos.

1. Desgaste normal y ruptura de los accesorios (incluyendo ollas, rejillas, bandejas extraíbles, etc.), que requieran mantenimiento regular o reemplazo para asegurar el funcionamiento adecuado de su unidad y que no se cubre por esta garantía.
2. Cualquier unidad que haya sido modificada o usada para propósitos comerciales.
3. SharkNinja cubrirá el costo por el cliente para enviar la unidad a reparar o reemplazar. Se cobrará una cuota de \$19.95 para los costos de envío de regreso al momento de enviar la unidad reparada o reemplazada.
4. Daño causado por el mal uso, abuso, manejo negligente o daño ocasionado por el mal manejo en tránsito.
5. Daños consecuentes o incidentales.
6. Defectos causados por o resultantes de daños causados en el proceso de envío, reparación, alteración o servicio al producto o cualquiera de sus piezas que se haya realizado por una persona no autorizada por SharkNinja.
7. Productos comprados, usados u operados fuera de Norteamérica.

Problemas con su unidad/Cómo obtener el servicio:

Si su aparato no opera adecuadamente mientras lo usa en condiciones normales dentro del periodo de garantía, visite [ninjakitchen.com/support](http://ninjakitchen.com/support) para autoayuda en el cuidado del producto y mantenimiento. Nuestro Servicio al Cliente y especialistas del producto también están disponibles en el número 1-877-646-5288 para ayudarlo con el producto y opciones de servicio de garantía.

Cómo iniciar un reclamo de garantía

Debe llamar a 1-877-646-5288 para que un especialista del Servicio al Cliente le apoye. Cabe recalcar que debe llamar a 1-877-646-5288 para iniciar el reclamo de garantía. La información sobre las instrucciones de devolución y empaque se proporcionarán en ese momento.

Para las horas de Servicio al Cliente, visitar [ninjakitchen.com](http://ninjakitchen.com)

Las piezas de repuesto están disponibles para su compra en [ninjaaccessories.com](http://ninjaaccessories.com). Para más información sobre qué se considera como piezas que se desgastan o no, visitar [ninjakitchen.com/warranty](http://ninjakitchen.com/warranty).

Esta garantía le otorga derechos legales específicos y también puede tener otros derechos que varían de estado a estado.

Algunos estados no permiten la exclusión o limitación de daños incidentales o consecuentes, así que lo anterior puede no aplicarle a usted.

## 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) reemplazar 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.

**IMPORTADO POR:**

**SERVICIOS INTEGRALES ALEX & DANY, S.A. DE C.V.**

**MOLIERE 328 -202, LOS MORALES, CIUDAD DE MEXICO 11540**

**RFC: SIA141219LI4**

**DISTRIBUIDO POR:**

**COMERCIALIZADORA Y ABASTECEDORA MINIPRECIOS, S.A. DE C.V.**

**AV. PROLONGACION PASEO DE LA REFORMA 135 P3, PASEO DE LAS LOMAS, CIUDAD DE MEXICO 01330**

**RFC: CAM1411111FX2**

**SharkNinja Operating LLC:**

**EE. UU.: Needham, MA 02494**

**1-877-646-5288**

**ninjakitchen.com**

Las ilustraciones pueden diferir del producto actual. Nos esforzamos constantemente para mejorar nuestros productos; por lo tanto, las especificaciones contenidas en este manual pueden cambiar sin previo aviso.

**NINJA es una marca registrada de SharkNinja Operating LLC.**

**Para la información de la patente en los EE. UU. de SharkNinja, visitar [sharkninja.com/uspatents](http://sharkninja.com/uspatents).**

©2018 SharkNinja Operating LLC.

AF100Series\_IB\_MP\_180619

IMPRESO EN CHINA



**@ninjakitchen**