

NINJA™

DZ090C
Series • Série

OWNER'S GUIDE
GUIDE DE L'UTILISATEUR

Foodi

2-BASKET AIR FRYER

FRITEUSE À AIR CHAUD À 2 PANIERS





THANK YOU

for purchasing the Ninja® Foodi® 2-Basket Air Fryer



REGISTER YOUR PURCHASE

-  ninjakitchen.ca/register/guarantee
-  Scan QR code using mobile device

RECORD THIS INFORMATION

Model Number: _____
Serial Number: _____
Date of Purchase: _____
(Keep receipt)
Store of Purchase: _____

TECHNICAL SPECIFICATIONS

Voltage: 120V~, 60Hz
Watts: 1690W

TIP: You can find the model and serial numbers on the QR code label on the back of the unit by the power cord.

CONTENTS

Important Safeguards	2
Parts	4
Getting to Know Your Ninja® Foodi® 2-Basket Air Fryer	5
Function Buttons	5
Operating Buttons	5
Before First Use	5
Cooking in Your 2-Basket Air Fryer	6
Cooking with DualZone™ Technology	6
Pausing & Ending Cook Times	8
Pausing Time in a Single Zone	8
Ending the Cook Time in One Zone (while using both zones) ..	8
Cooking in a Single Zone	9
Air Fry	9
Bake	10
Roast	10
Reheat	11
Dehydrate	11
Cleaning Your 2-Basket Air Fryer	13
Helpful Tips	13
Replacement Parts	13
Troubleshooting Guide	14
Warranty	15

IMPORTANT SAFEGUARDS

HOUSEHOLD USE ONLY. READ ALL INSTRUCTIONS.

When using electrical appliance, basic safety precautions should always be followed, including the following:

⚠ WARNINGS

- 1 This appliance can be used by persons with reduced physical, sensory or mental capabilities or lack of experience and knowledge if they have been given supervision or instruction concerning use of the appliance in a safe way and understand the hazards involved.
- 2 Keep the appliance and its cord out of reach of children. **DO NOT** allow the appliance to be used by children. Close supervision is necessary when used near children
- 3 Children should not play with the appliance.
- 4 **NEVER** use electrical socket below counter.
- 5 **NEVER** connect this appliance to an external timer switch or separate remote-control system.
- 6 When using this appliance, provide at least 6 inches (15.25 cm) of space above and on all sides for air circulation.
- 7 To protect against electrical shock **DO NOT** immerse cord, plugs, or main unit housing in water or other liquid. Cook only in the basket provided .
- 8 Regularly inspect the appliance and power cord. **DO NOT** use the appliance if there is damage to the power cord or plug. If the appliance malfunctions or has been damaged in any way, immediately stop use and call Customer Service.
- 9 **DO NOT** use an extension cord. A short power-supply cord is used to reduce the risk of children grabbing the cord or becoming entangled and to reduce the risk of people tripping over a longer cord.
- 10 **ALWAYS** ensure the appliance is properly assembled before use.
- 11 **DO NOT** cover the air intake vent or air outlet while unit is operating. Doing so will prevent even cooking and may damage the unit or cause it to overheat.
- 12 Before placing removable basket into the main unit, ensure basket and unit are clean and dry by wiping with a soft cloth.
- 13 This appliance is for household use only. **DO NOT** use this appliance for anything other than its intended use. **DO NOT** use in moving vehicles or boats. **DO NOT** use outdoors. Misuse may cause injury.
- 14 Intended for worktop use only. Ensure the surface is level, clean and dry. **DO NOT** move the appliance when in use.
- 15 **DO NOT** place the appliance near the edge of a worktop during operation.
- 16 **DO NOT** use accessory attachments not recommended or sold by SharkNinja. Do not place accessories in a microwave, toaster oven, convection oven, or conventional oven or on a ceramic cooktop, electric coil, gas burner range or outdoor grill. The use of accessory attachments not recommended by SharkNinja may cause fire, electric shock or injuries.
- 17 **ALWAYS** ensure basket is properly closed before operating.
- 18 **DO NOT** use the appliance without the removable basket installed.
- 19 **DO NOT** use this appliance for deep-frying.
- 20 **DO NOT** place appliance on hot surfaces or near a hot gas or electric burner or in a heated oven.
- 21 Prevent food contact with heating elements. **DO NOT** overfill when cooking. Overfilling may cause personal injury or property damage or affect the safe use of the appliance.

- 22 **DO NOT** place items on top of unit at any time.
- 23 Socket voltages can vary, affecting the performance of your product. To prevent possible illness, use a thermometer to check that your food is cooked to the temperatures recommended.
- 24 Should the unit emit black smoke, unplug immediately. Wait for smoking to stop before removing any cooking accessories.
- 25 **DO NOT** touch hot surfaces. Appliance surfaces are hot during and after operation. To prevent burns or personal injury, **ALWAYS** use protective hot pads or insulated oven mitts and use available handles.
- 26 Extreme caution must be used when the appliance contains hot food. Improper use may result in personal injury.
- 27 This appliance has a polarized plug (one blade is wider than the other). To reduce the risk of electric shock, this plug is intended to fit into a polarized outlet only one way. If the plug does not fit fully into the outlet, reverse the plug. If it still does not fit, contact a qualified electrician. **DO NOT** attempt to modify the plug in any way.
- 28 Spilled food can cause serious burns. Keep appliance and cord away from children. **DO NOT** let cord hang over edges of tables or counters or touch hot surfaces.
- 29 The basket and crisper plate become extremely hot during the cooking process. Avoid physical contact while removing the basket or plate from the appliance. **ALWAYS** place basket or plate on a heat-resistant surface after removing. **DO NOT** touch accessories during or immediately after cooking.
- 30 Cleaning and user maintenance should not be carried out by children.
- 31 To disconnect, press the power button to turn off the unit, then unplug from socket when not in use and before cleaning. Allow to cool before cleaning, disassembly, putting in or taking off parts and storage.
- 32 **DO NOT** clean with metal scouring pads. Pieces can break off the pad and touch electrical parts, creating the risk of electric shock.
- 33 Please refer to the Cleaning & Maintenance section for regular maintenance of the appliance.



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.

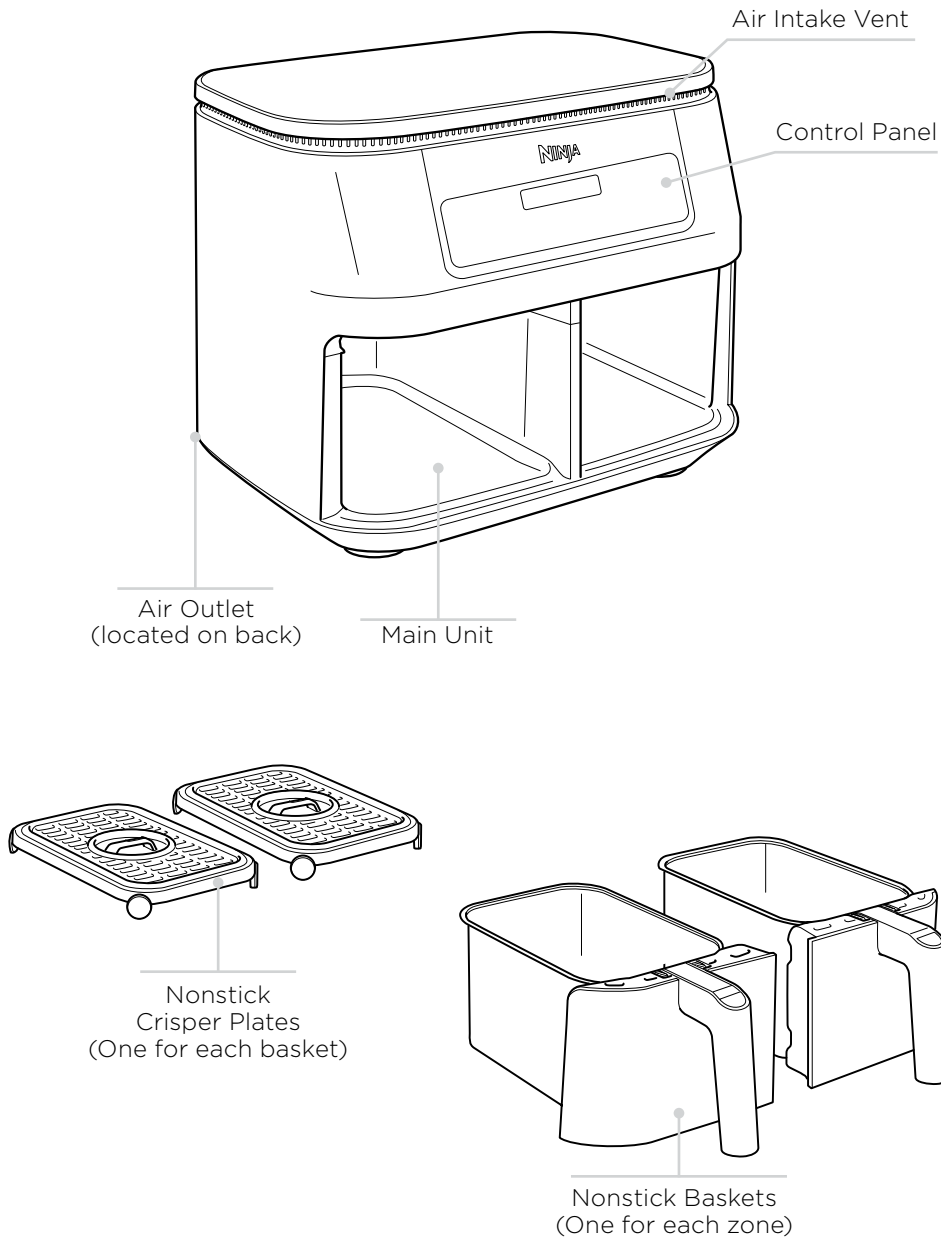


Take care to avoid contact with hot surface. Always use hand protection to avoid burns.

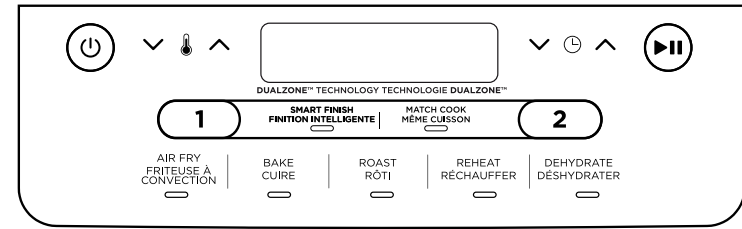


For indoor and household use only.

SAVE THESE INSTRUCTIONS



GETTING TO KNOW YOUR NINJA® FOODI® 2-BASKET AIR FRYER



When setting time, the digital display shows HH:MM.
 *Not all functions are included on every model.

FUNCTION BUTTONS*

AIR FRY: Use this function to give your food crispiness and crunch with little to no oil.

ROAST: Use the unit as a roaster oven for tender meats and more.

REHEAT: Warm your leftovers, with a crispy result.

DEHYDRATE: Dehydrate meats, fruits, and vegetables for healthy snacks.

BAKE: Create decadent baked treats and desserts.

SMART FINISH button: Automatically syncs the cook times to ensure both zones finish at the same time, even if there are different cook times.

MATCH COOK button: Automatically matches zone 2 settings to those of zone 1 to cook a larger amount of the same food, or cook different foods using the same function, temperature, and time.

START/PAUSE button: After selecting temperature and time, start cooking by pressing the START/PAUSE button. To pause cooking, first select the zone you would like to pause, then press the START/PAUSE button.

POWER BUTTON: The button turns the unit on and off and stops all cooking functions.

Standby Mode: After 10 minutes of no interaction with the control panel, the unit will enter standby mode. The Power button will be dimly lit.

Hold Mode: Hold will appear on the unit while in SMART FINISH mode. One zone will be cooking, while the other zone will be holding until the times sync together.

NOTE: Not all models include all functions.

OPERATING BUTTONS

① Controls the output for the basket on the left.

② Controls the output for the basket on the right.

TEMP arrows: Use the up and down arrows to adjust the cook temperature before or during cooking.

TIME arrows: Use the up and down arrows to adjust the cook time in any function before or during the cook cycle.

BEFORE FIRST USE

- 1 Remove and discard any packaging material, promotional labels, and tape from the unit.
- 2 Remove all accessories from the package and read this manual carefully. Please pay particular attention to operational instructions, warnings, and important safeguards to avoid any injury or property damage.
- 3 Wash the baskets and crisper plates in hot, soapy water, then rinse and dry thoroughly. The crisper plates and baskets are the **ONLY** dishwasher-safe parts. **NEVER** clean the main unit in the dishwasher.

COOKING IN YOUR 2-BASKET AIR FRYER

REFERENCE QUICK START GUIDE FOR RECIPES AND COOKING CHARTS

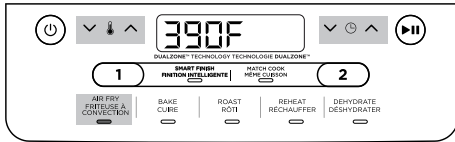
COOKING WITH DUALZONE™ TECHNOLOGY

DualZone Technology utilizes two cooking zones to increase versatility. The Smart Finish feature ensures that, regardless of different cook settings, both zones will finish ready to serve at the same time. For detailed instructions on using each function, see pages 10-13.

SMART FINISH

To finish cooking at the same time when foods have different cook times, temps, or even functions:

- 1 Place ingredients in the baskets, then insert baskets in unit.
- 2 Zone 1 will remain illuminated. Select the desired cooking function. Use the TEMP arrows to set the temperature, and use the TIME arrows to set the time.



- 3 Select zone 2, then select the desired cooking function. Use the TEMP arrows to set the temperature, and use the TIME arrows to set the time.



NOTE: You can select a different function for zone 2.

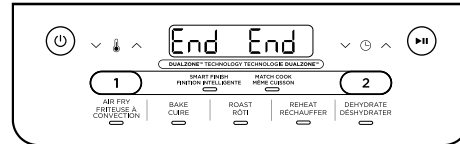
NOTE: Air Broil can only be used in one zone.

- 4 Press SMART FINISH, then press the START/PAUSE button to begin cooking in the zone with the longest time. The other zone will display **Hold**. The unit will beep and activate the second zone when both zones have the same time remaining.



NOTE: It is recommended to shake your food during cooking. To keep the time at a synchronized finish, press the START/PAUSE button to pause both zones. To pause a single zone during dual zone cooking, refer to page 8.

- 5 When cooking is complete, the unit will beep and "End" will appear on the display.



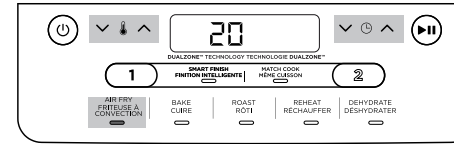
- 6 Remove ingredients by dumping them out or using silicone-tipped tongs/utensils. **DO NOT** place drawer on top of unit.

NOTE: If you decide the food in one of the zones is done cooking before the cook time is up, you can **STOP A ZONE**. Select that zone, then press START/PAUSE to pause the zone or set the time to zero. See page 11 for further instructions.

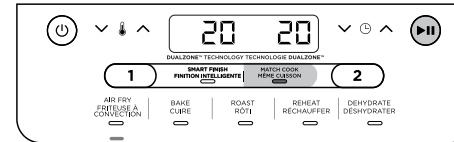
MATCH COOK

To cook a larger amount of the same food, or cook different foods using the same function, temperature, and time:

- 1 Place ingredients in the baskets, then insert baskets in unit.
- 2 Zone 1 will remain illuminated. Select the desired cooking function. Use the TEMP arrows to set the temperature, and use the TIME arrows to set the time.

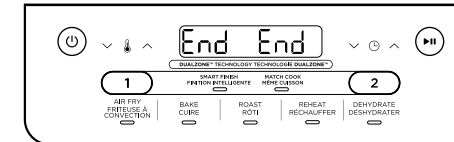


- 3 Press the MATCH COOK button to copy the zone 1 settings to zone 2. Then Press START/PAUSE to begin cooking in both zones.



NOTE: It is recommended to shake your food during cooking. To keep the time at a synchronized finish, press the START/PAUSE button to pause both zones. To pause a single zone during dual zone cooking, refer to page 8.

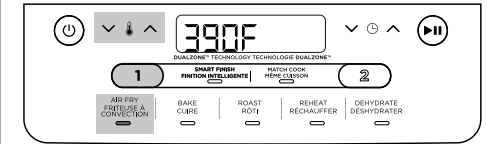
- 4 "End" will appear on both screens when cooking ends at the same time.



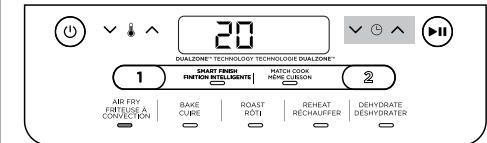
- 5 Remove ingredients by dumping them out or using silicone-tipped tongs/utensils.

Starting both zones at the same time, but ending at different times:

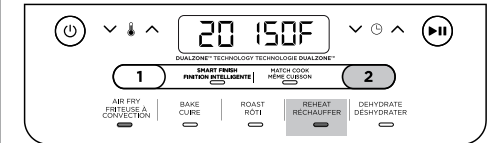
- 1 Select zone 1, then select the desired function. Use the TEMP arrows to set the temperature.



- 2 Use the TIME arrows to set the time.



- 3 Repeat steps 2 and 3 for zone 2.



- 4 Press the START/PAUSE button to begin cooking in both zones.



NOTE: If you decide the food in one of the zones is done cooking before the cook time is up, you can **STOP A ZONE**. Select that zone, then press START/PAUSE to pause the zone or set the time to zero. See page 11 for further instructions.

- 5 When cooking is complete in each zone, the unit will beep and "End" will appear on the display.
- 6 Remove ingredients by dumping them out or using silicone-tipped tongs/utensils.

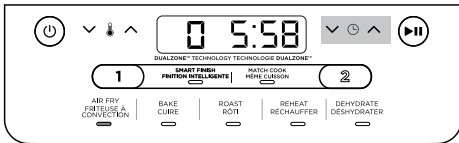
COOKING IN YOUR 2-BASKET AIR FRYER - CONT.

ENDING THE COOK TIME IN ONE ZONE (WHILE USING BOTH ZONES)

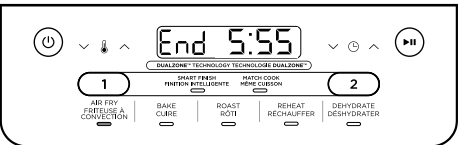
- 1 Select the zone you would like to stop.



- 2 Then press the down TIME arrow to set the time to zero.

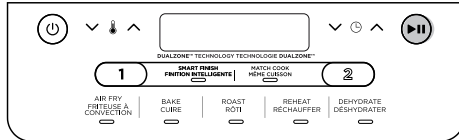


- 3 Once you have set the time to zero, press the START/PAUSE button.
- 4 The time in that zone is then canceled, and "End" will appear on the display. Cooking will continue in the other zone.



PAUSING BOTH ZONES AT THE SAME TIME

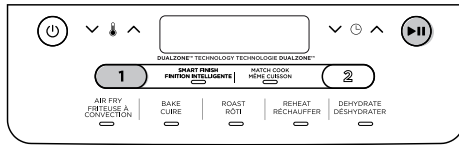
- 1 To pause time in the SMART FINISH mode, or to pause both zones in dual zone cooking, press the START/PAUSE button.



- 2 To resume cooking, press the START/PAUSE button again.

PAUSING A SINGLE ZONE DURING DUAL ZONE COOKING

- 1 To pause time in a single zone while both zones are running, select the zone you want to pause, then press the START/PAUSE button.



- 2 To resume cooking, press the START/PAUSE button again.

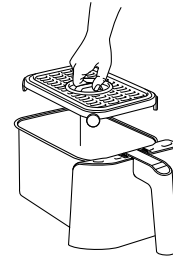
COOKING IN A SINGLE ZONE

For instructions on using both zones at the same time, see pages 6-7.

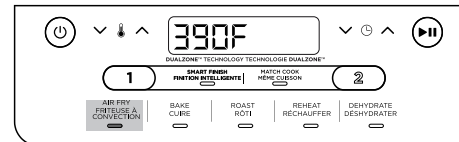
To turn on the unit, plug the power cord into a wall outlet, then press the power button.

Air Fry

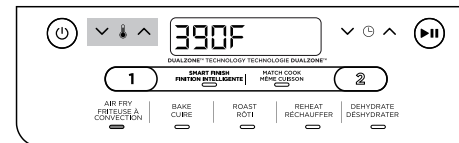
- 1 Install crisper plate in the basket, then place ingredients in the basket, and insert basket in unit.



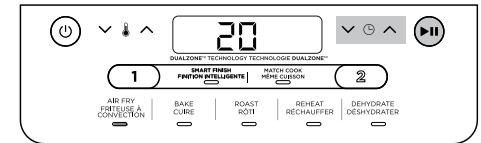
- 2 The unit will default to zone 1 (to use zone 2 instead, select zone 2). Select AIR FRY.



- 3 Use the TEMP arrows to set the desired temperature.

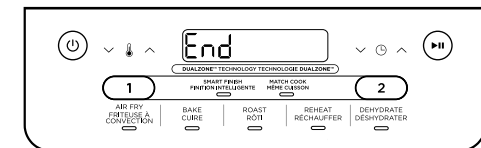


- 5 Use the TIME arrows to set the time in 1-minute increments up to 1 hour. Press the START/PAUSE button to begin cooking.



NOTE: During cooking, you can remove the basket and shake or toss ingredients for evening crisping. If you would like to pause during this time, press the zone number then START/PAUSE. If using a single zone, press START/PAUSE

- 6 When cooking is complete, the unit will beep and "End" will appear on the display.



- 7 Remove ingredients by dumping them out or using silicone-tipped tongs/utensils.

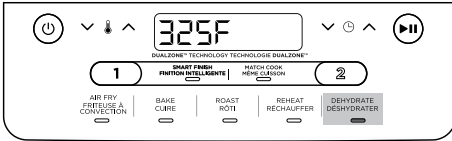
COOKING IN YOUR 2-BASKET AIR FRYER - CONT.

Bake (Not available on all models.)

- 1 Install crisper plate in the basket (optional), then place ingredients in the basket, and insert basket in unit.

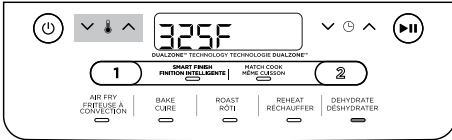


- 2 The unit will default to zone 1 (to use zone 2 instead, select zone 2). Select BAKE.

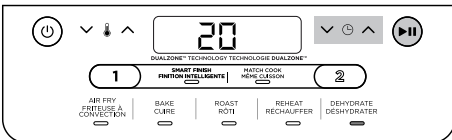


NOTE: To convert recipes from a traditional oven, reduce the temperature by 25°F.

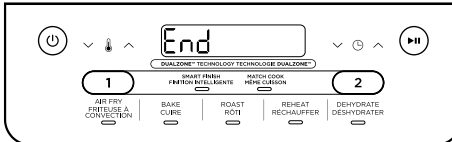
- 3 Use the TEMP arrows to set the desired temperature.



- 4 Use the TIME arrows to set the time in 1-minute increments up to 1 hour and in 5-minute increments from 1 to 4 hours. Press the START/PAUSE button to begin cooking.



- 5 When cooking is complete, the unit will beep and "End" will appear on the display.



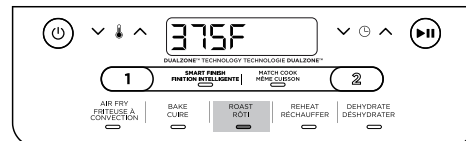
- 6 Remove ingredients by dumping them out or using silicone-tipped tongs/utensils.

Roast

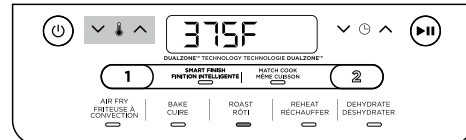
- 1 Install crisper plate in the basket (optional), then place ingredients in the basket, and insert basket in unit.



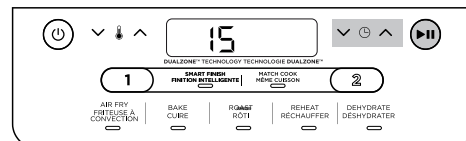
- 2 The unit will default to zone 1 (to use zone 2 instead, select zone 2). Select ROAST.



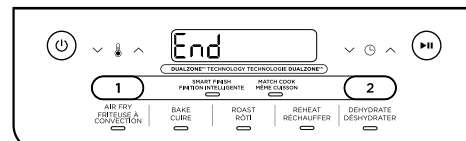
- 3 Use the TEMP arrows to set the desired temperature.



- 4 Use the TIME arrows to set the time in 1-minute increments up to 1 hour and in 5-minute increments from 1 to 4 hours. Press the START/PAUSE button to begin cooking.



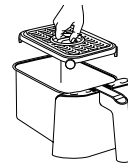
- 5 When cooking is complete, the unit will beep and "End" will appear on the display.



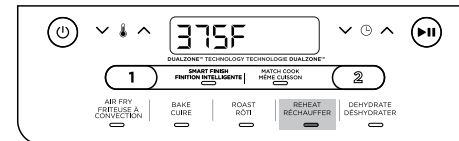
- 6 Remove ingredients by dumping them out or using silicone-tipped tongs/utensils.

Reheat

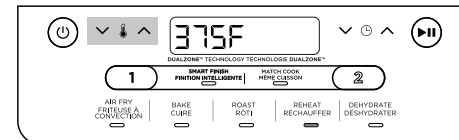
- 1 Install crisper plate in the basket (optional), then place ingredients in the basket, and insert basket in unit.



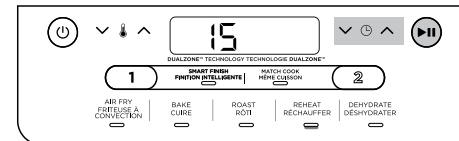
- 2 The unit will default to zone 1 (to use zone 2 instead, select zone 2). Select REHEAT.



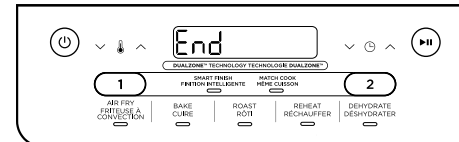
- 3 Use the TEMP arrows to set the desired temperature.



- 4 Use the TIME arrows to set the time in 1-minute increments up to 1 hour. Press the START/PAUSE button to begin reheating.



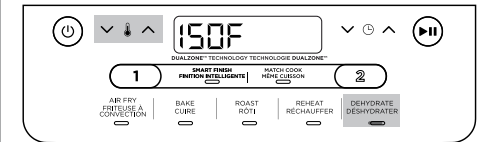
- 5 When reheating is complete, the unit will beep and "End" will appear on the display.



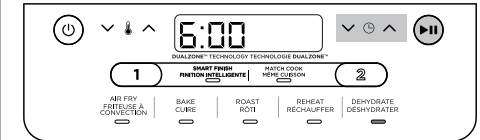
- 6 Remove ingredients by dumping them out or using silicone-tipped tongs/utensils.

Dehydrate

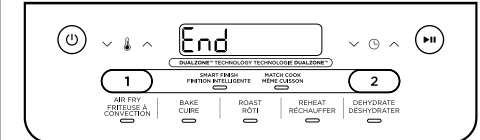
- 1 Place a single layer of ingredients in the basket. Then install the crisper plate in the basket on top of the ingredients and place another layer of ingredients on the crisper plate.
- 2 The unit will default to zone 1 (to use zone 2 instead, select zone 2). Select DEHYDRATE. The default temperature will appear on the display. Use the TEMP arrows to set the desired temperature.



- 3 Use the TIME arrows to set the time in 15-minute increments from 1 to 12 hours. Press the START/PAUSE button to begin dehydrating.



- 4 When cooking is complete, the unit will beep and "End" will appear on the display.



- 5 Remove ingredients by dumping them out or using silicone-tipped tongs/utensils.

CLEANING YOUR 2-BASKET AIR FRYER

The unit should be cleaned thoroughly after every use. Unplug the unit from the wall outlet before cleaning.

Part/Accessory	Cleaning Method	Dishwasher Safe?
Main Unit	To clean the main unit and the control panel, wipe them clean with a damp cloth. NOTE: NEVER immerse the main unit in water or any other liquid. NEVER clean the main unit in a dishwasher.	No
Crisper Plates	The crisper plates can be washed in the dishwasher or by hand. If hand-washing, air-dry or towel-dry all parts after use.	Yes
Baskets	The baskets can be washed in the dishwasher or by hand. If hand-washing, air-dry or towel-dry all parts after use. *To extend the life of your basket, we recommend hand-washing them.	Yes*

If food residue is stuck on the crisper plates or baskets, place them in a sink filled with warm, soapy water and allow to soak.

HELPFUL TIPS

- For consistent browning, make sure ingredients are arranged in an even layer on the bottom of the basket with no overlapping. If ingredients are overlapping, make sure to shake them halfway through cooking.
- Cook temperature and time can be adjusted at any time during cooking. Simply select the zone you want to adjust, then press the TEMP arrows to adjust the temperature or the TIME arrows to adjust the time.
- To convert recipes from a traditional oven, reduce the temperature by 25°F. Check food frequently to avoid overcooking.
- Occasionally, the fan from the air fryer will blow lightweight foods around. To alleviate this, secure foods (like the top slice of bread on a sandwich) with wooden toothpicks.
- The crisper plates elevate ingredients in the baskets so air can circulate under and around ingredients for even, crisp results.
- After selecting a cooking function, you can press the START/PAUSE button to begin cooking immediately. The unit will run at the default temperature and time.
- For best results with fresh vegetables and potatoes, use at least 1 tablespoon of oil. Add more oil as desired to achieve the preferred level of crispiness.
- For best results, check progress throughout cooking and remove food when desired level of brownness has been achieved. We recommend using an instant-read thermometer to monitor the internal temperature of proteins.
- For best results, remove food directly after the cook time is complete to avoid overcooking.

NOTE: Be sure to follow recommended temperatures. Cooking ingredients at higher temperatures than recommended, may result in smoke.

NOTE: In order to promote a smoke-free experience, we recommend using Canola, Refined Coconut, Avocado, Vegetable and Grapeseed oils. Avoid using Olive oil, Butter and Margarine.

REPLACEMENT PARTS

To order additional parts and accessories, visit ninjaccessories.com or contact Customer Service at 1-855-520-7816.

TROUBLESHOOTING GUIDE

- **How do I adjust the temperature or time while using a single zone?**
When a single zone is running the time or temperature can be adjusted at any time by pressing the up/down arrows.
- **How do I adjust the temperature or time while using both zones?**
Select the desired zone, then use the TEMP arrows to adjust the temperature or the TIME arrows to adjust the time.
- **Can I cook different foods in each zone and not worry about cross contamination?**
Yes, both zones are self-contained with separate heating elements and fans.
- **How do I pause or stop one zone when using both zones?**
Select the zone you want to pause or stop, then press the START/PAUSE button.
- **Are the baskets safe to put on my countertop?**
The baskets will heat up during cooking. Use caution when handling, and place them on heat-safe surfaces only. **DO NOT** place the baskets on the top of the unit.
- **When should I use the crisper plate?**
Use the crisper plate when you want food to come out crispy. The plate elevates the food in the basket so that air can flow under and around it to cook ingredients evenly.
- **Why didn't my food cook fully?**
Make sure the basket is fully inserted during cooking. For consistent browning, make sure ingredients are arranged in an even layer on the bottom of the basket with no overlapping. Shake basket to toss ingredients for even crispiness. Cook temperature and time can be adjusted at any time during cooking. Simply use the TEMP arrows to adjust the temperature or the TIME arrows to adjust the time.
- **Why is my food burned?**
For best results, check progress throughout cooking and remove food when desired level of brownness has been achieved. Remove food immediately after the cook time is complete to avoid overcooking.
- **Why do some ingredients blow around when air frying?**
Occasionally, the fan from the air fryer will blow lightweight foods around. Use wooden toothpicks to secure loose lightweight food, like the top slice of bread on a sandwich.
- **Can I air fry wet, battered ingredients?**
Yes, but use the proper breading technique. It is important to coat foods first with flour, then with egg, and then with bread crumbs. Press breading firmly onto the battered ingredients, so crumbs won't be blown off by the fan.
- **Why did the display screen go black?**
The unit is in standby mode. Press the power © button to turn it back on.
- **Why is the unit beeping?**
Either the food is done cooking, or the other zone has started cooking.
- **Why is there an "E" message on the display screen?**
The unit is not functioning properly. Please contact Customer Service at 1-855-520-7816.
- **Why did a circuit breaker trip while using the unit?**
The unit uses 1690 watts of power, so it must be plugged into an outlet on a 15-amp circuit breaker. Using an outlet on a 10-amp breaker will cause the breaker to trip. It is also important that the unit be the only appliance plugged into an outlet when in use. To avoid tripping a breaker, make sure the unit is the only appliance plugged into an outlet on a 15-amp breaker

Shark NINJA

ONE (1) YEAR LIMITED WARRANTY

The One (1) Year Limited Warranty applies to purchases made from authorized retailers of **SharkNinja Operating LLC**. Warranty coverage applies to the original owner and to the original product only and is not transferable.

SharkNinja warrants that the unit shall be free from defects in material and workmanship for a period of one (1) year from the date of purchase when it is used under normal household conditions and maintained according to the requirements outlined in the Owner's Guide, subject to the following conditions and exclusions:

What is covered by this warranty?

1. The original unit and/or non-wearable parts deemed defective, in SharkNinja's sole discretion, will be repaired or replaced up to one (1) year from the original purchase date.
2. In the event a replacement unit is issued, the warranty coverage ends six (6) months following the receipt date of the replacement unit or the remainder of the existing warranty, whichever is later. SharkNinja reserves the right to replace the unit with one of equal or greater value.

What is not covered by this warranty?

1. Normal wear and tear of wearable parts (such as blending vessels, lids, cups, blades, blender bases, removable pots, racks, pans, etc.), which require regular maintenance and/or replacement to ensure the proper functioning of your unit, are not covered by this warranty. Replacement parts are available for purchase at <https://www.ninjakitchen.ca/page/parts-and-accessories>.
2. Any unit that has been tampered with or used for commercial purposes.
3. Damage caused by misuse, abuse, negligent handling, failure to perform required maintenance (e.g., failure to keep the well of the motor base clear of food spills and other debris), or damage due to mishandling in transit.
4. Consequential and incidental damages.
5. Defects caused by repair persons not authorized by SharkNinja. These defects include damages caused in the process of shipping, altering, or repairing the SharkNinja product (or any of its parts) when the repair is performed by a repair person not authorized by SharkNinja.
6. Products purchased, used, or operated outside North America.

How to get service

If your appliance fails to operate properly while in use under normal household conditions within the warranty period, visit <https://support.ninjakitchen.ca/> for product care and maintenance self-help. Our Customer Service Specialists are also available at **1 855 520-7816** to assist with product support and warranty service options, including the possibility of upgrading to our VIP warranty service options for select product categories. So we may better assist you, please register your product online at <https://www.ninjakitchen.ca/register/guarantee> and have the product on hand when you call.

SharkNinja will cover the cost for the customer to send in the unit to us for repair or replacement. A fee of \$20.95 (subject to change) will be charged when SharkNinja ships the repaired or replacement unit.

How to initiate a warranty claim

You must call **1 855 520-7816** to initiate a warranty claim. You will need the receipts proof of purchase. We also ask that you register your product online at <https://www.ninjakitchen.ca/register/guarantee> and have the product on hand when you call, so we may better assist you. A Customer Service Specialist will provide you with return and packing instruction information.

How state law applies

This warranty gives you specific legal rights, and you also may have other rights that vary from one province or one state to another. Some US states and some Canadian provinces do not permit the exclusion or limitation of incidental or consequential damages, so the above may not apply to you.


MERCI

d'avoir acheté la friteuse à air chaud Ninja® Foodi® à 2 paniers



ENREGISTREZ VOTRE ACHAT

 ninjakitchen.ca/register/guarantee

 Numérisez le code QR avec votre appareil mobile

NOTEZ LES RENSEIGNEMENTS CI-DESSOUS

Numéro de modèle : _____

Numéro de série : _____

Date d'achat : _____
(Conservez la facture)

Magasin où l'appareil a été acheté : _____

CARACTÉRISTIQUES TECHNIQUES

Tension : 120 V~, 60 Hz

Puissance : 1 690 W

CONSEIL : Le numéro de modèle et le numéro de série apparaissent sur l'étiquette de code QR à l'arrière de l'appareil, à côté du cordon d'alimentation.

TABLE DES MATIÈRES

Consignes de sécurité importantes	18
Pièces	20
Se familiariser avec votre friteuse à air chaud Ninja® Foodi® à 2 paniers	21
Boutons des fonctions	21
Boutons de commande	21
Avant la première utilisation	21
Cuisiner avec votre friteuse à air chaud à 2 paniers	22
Cuisiner avec la technologie DualZone™	22
Durées de pause et fin de cuisson	24
Mettre la durée sur pause dans une section	24
Mettre fin à la durée de cuisson dans une seule section (lorsque les deux sections sont utilisées)	24
Cuisiner dans une seule section	25
Air Fry (friteuse à convection)	25
Bake (cuire)	26
Roast (rôtir)	26
Reheat (réchauffer)	27
Dehydrate (déshydrater)	27
Nettoyer votre friteuse à air chaud à 2 paniers	29
Conseils utiles	29
Pièces de rechange	29
Guide de dépannage	30
Garantie	31

CONSIGNES DE SÉCURITÉ IMPORTANTES

USAGE DOMESTIQUE SEULEMENT. LIRE TOUTES LES INSTRUCTIONS.

Lors de l'utilisation d'appareils électriques, il faut toujours respecter des mesures de sécurité de base, notamment :

▲ LES AVERTISSEMENTS

- 1 Cet appareil peut être utilisé par des personnes dont les capacités physiques, sensorielles ou mentales sont réduites ou qui manquent d'expérience et de connaissances seulement si elles ont été supervisées ou instruites par rapport à l'utilisation sécuritaire de l'appareil et si elles comprennent les dangers possibles.
- 2 Gardez l'appareil et son câble hors de la portée des enfants. **NE LAISSEZ PAS** les enfants se servir de l'appareil. Une surveillance étroite est nécessaire lorsque l'appareil est utilisé en présence d'enfants.
- 3 Les enfants ne doivent pas jouer avec l'appareil.
- 4 **N'UTILISEZ JAMAIS** de prise en dessous du comptoir.
- 5 **NE CONNECTEZ JAMAIS** cet appareil à un interrupteur à minuterie externe ni à un système séparé de commande à distance.
- 6 Lorsque vous utilisez l'appareil, un espace d'au moins 15,25 cm (6 po) doit être dégagé de chaque côté et au-dessus pour permettre une bonne circulation de l'air.
- 7 Pour protéger contre les électrocutions, **N'IMMERGEZ PAS** le cordon, les fiches, ni toute partie du boîtier de l'unité principale dans l'eau ou tout autre liquide. N'utilisez que le panier fourni pour la cuisson.
- 8 Inspectez régulièrement l'appareil ainsi que le cordon d'alimentation. **N'UTILISEZ PAS** l'appareil si le cordon d'alimentation ou la fiche d'alimentation est endommagé. Si l'appareil fonctionne mal ou a subi quelque dommage que ce soit, cessez immédiatement de l'utiliser, et appelez le service à la clientèle.
- 9 **N'UTILISEZ PAS** de rallonge électrique avec cet appareil. Le cordon d'alimentation de cet appareil est court de façon à empêcher qu'un enfant ne le saisisse et s'y emmêle ou qu'une personne trébuche sur celui-ci.
- 10 Veillez **TOUJOURS** à ce que l'appareil soit assemblé adéquatement avant de l'utiliser.
- 11 **NE COUVREZ PAS** l'évent de prise d'air ou l'évent de sortie d'air pendant que l'appareil est utilisé. Si vous couvrez l'un ou l'autre de ces événements, non seulement l'appareil ne pourra cuire, mais il risque aussi de subir des dommages ou de surchauffer.
- 12 Avant de déposer le panier antiadhésif dans l'unité principale, assurez-vous que le panier et l'unité sont propres et secs en les essuyant à l'aide d'un chiffon doux et sec.
- 13 Cet appareil convient à un usage domestique seulement. **N'UTILISEZ PAS** cet appareil qu'aux fins pour lesquelles il a été conçu. **NE L'UTILISEZ PAS** dans des véhicules en déplacement ou à bord d'embarcations. **N'UTILISEZ PAS** cet appareil à l'extérieur. La mauvaise utilisation de cet appareil peut causer une blessure.
- 14 Pour usage sur un plan de travail seulement. Assurez-vous que la surface est plane, propre et sèche. **NE DÉPLACEZ PAS** l'appareil en cours d'utilisation.
- 15 **NE PLACEZ PAS** l'appareil près du bord d'un plan de travail pendant son utilisation.
- 16 **N'UTILISEZ PAS** d'accessoires non recommandés ou vendus par SharkNinja. Ne mettez pas les accessoires dans un four à micro-ondes, un grille-pain four, un four à convection, un four conventionnel ou sur une plaque de cuisson en céramique, un élément chauffant à serpent électrique, une cuisinière au gaz ou un barbecue. L'utilisation d'accessoires non recommandés par SharkNinja peut causer un incendie, une décharge électrique ou des blessures.
- 17 Veillez **TOUJOURS** à ce que le panier soit fermé adéquatement avant l'utilisation.
- 18 **N'UTILISEZ PAS** l'appareil sans avoir placé le panier amovible à l'intérieur.
- 19 **N'UTILISEZ PAS** cet appareil pour la friture.
- 20 **NE PLACEZ PAS** l'appareil sur des surfaces chaudes, sur un élément chaud de poêle au gaz ou de poêle électrique ou à proximité de ceux-ci ou dans un four chaud.
- 21 Évitez que des aliments entrent en contact avec les éléments chauffants. **NE SURCHARGEZ PAS** l'appareil. La remplir à l'excès peut occasionner des blessures corporelles ou des dommages matériels, ou nuire à l'utilisation sécuritaire de l'appareil.
- 22 **NE PLACEZ JAMAIS** d'objets sur le dessus de l'appareil.

- 23 La tension des prises de courant peut varier et ainsi nuire à la performance de votre produit. Afin de prévenir d'éventuelles maladies, utilisez un thermomètre pour vous assurer que vos aliments sont cuits à la température recommandée.
- 24 Si l'appareil dégage une fumée noire, débranchez-le immédiatement. Attendez que le dégagement de fumée cesse avant d'enlever les accessoires de cuisson.
- 25 **NE TOUCHEZ PAS** aux surfaces chaudes. Les surfaces de l'appareil sont chaudes pendant et après son utilisation. Pour éviter les brûlures et autres blessures, utilisez **TOUJOURS** des sous-plats de protection ou des gants de cuisine isolés, et servez-vous des poignées qui sont disponibles.
- 26 Faites très attention lorsque l'appareil contient de la nourriture chaude. Une utilisation inadéquate de l'appareil peut causer des blessures.
- 27 Cet appareil est muni d'une fiche polarisée (une lame est plus large que l'autre). Pour réduire le risque d'électrocution, cette fiche est conçue pour être insérée dans une prise polarisée dans un seul sens. Si la fiche d'alimentation ne s'insère pas à fond dans la prise de courant, inversez alors le sens de la fiche. Si elle ne s'insère toujours pas, communiquez avec un électricien qualifié. **N'ESSAYEZ PAS** de modifier la prise d'aucune façon.
- 28 Les aliments renversés peuvent causer de graves brûlures. Gardez l'appareil et le cordon d'alimentation hors de la portée des enfants. **NE LAISSEZ PAS** le cordon d'alimentation pendre au-dessus d'une table ou d'un comptoir ni toucher des surfaces chaudes.
- 29 Le panier et la plaque de cuisson croustillante deviennent extrêmement chauds pendant la cuisson. Évitez de toucher directement aux accessoires quand vous les retirez de l'appareil. Placez **TOUJOURS** le panier ou la plaque sur une surface résistante à la chaleur après l'avoir retiré. **NE TOUCHEZ PAS** aux accessoires pendant ou immédiatement après la cuisson.
- 30 Les enfants ne devraient ni nettoyer ni entretenir l'appareil.
- 31 Pour débrancher l'appareil, appuyez sur le bouton Power (mise en marche), puis débranchez-le lorsqu'il n'est pas utilisé et avant de le nettoyer. Laissez l'appareil refroidir avant de le nettoyer, de le démonter, d'enlever ou d'installer des pièces et de l'entreposer.
- 32 **NE NETTOYEZ PAS** à l'aide de tampons à récurer. Des morceaux peuvent se détacher du tampon et toucher des pièces électriques, créant ainsi un risque d'électrocution.
- 33 Veuillez consulter la section « Nettoyage et entretien » pour savoir comment faire l'entretien régulier de votre appareil.



Indique qu'il faut lire et vérifier les instructions afin de comprendre comment faire fonctionner et utiliser le produit.



Indique un risque potentiel de blessures, de mort ou de dommages matériels importants si l'avertissement signalé par ce symbole est ignoré.

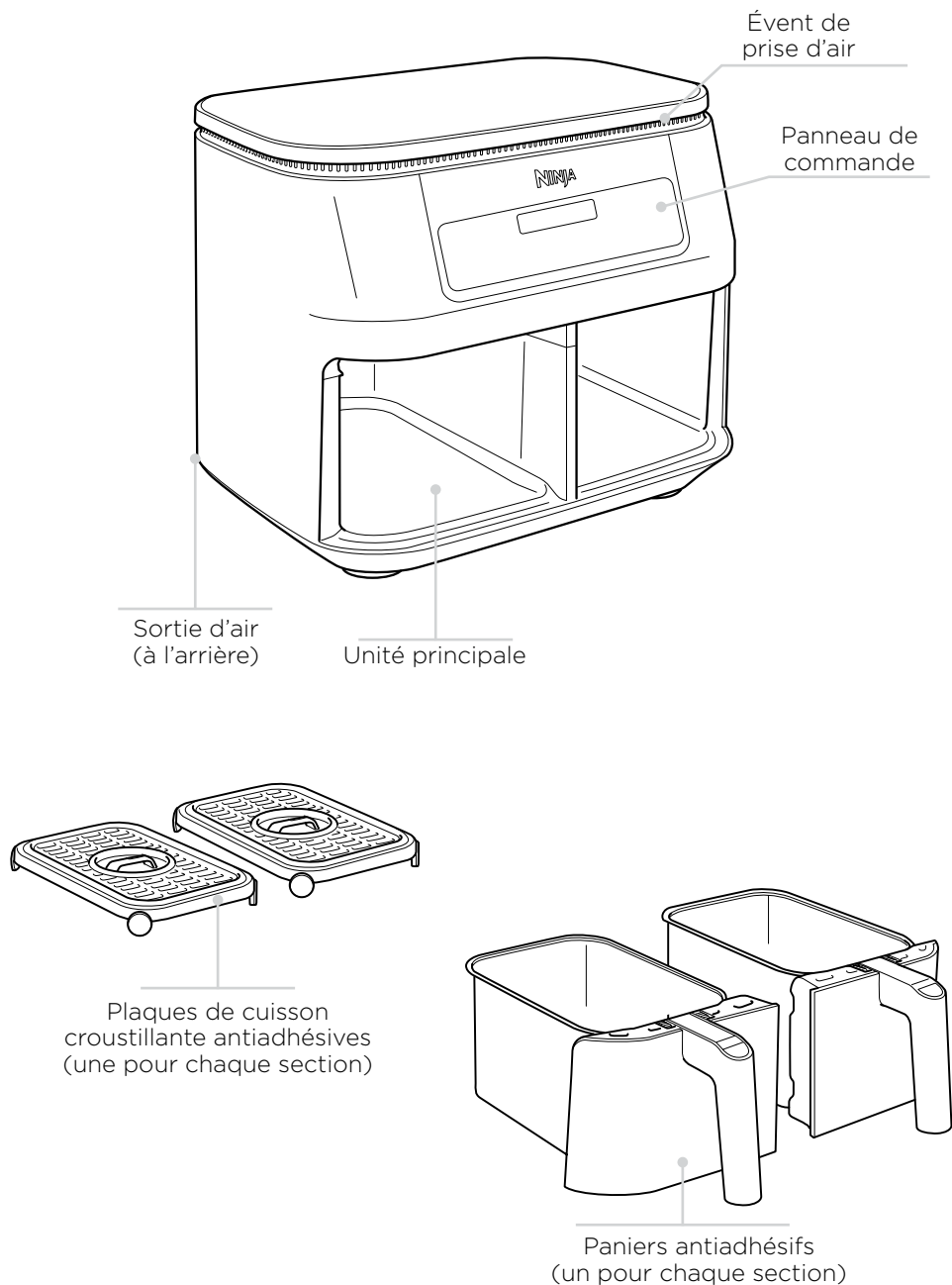


Prenez soin d'éviter de toucher toute surface chaude. Protégez-vous toujours les mains pour éviter de vous brûler.

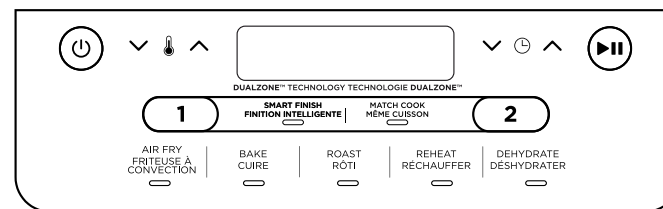


Pour usage intérieur et domestique seulement.

CONSERVEZ CES INSTRUCTIONS



APPRENDRE À CONNAÎTRE VOTRE FRITEUSE À AIR CHAUD NINJA® FOODI® À 2 PANIERS



Lors du réglage de la durée, l'écran numérique affiche HH:MM.
*Toutes les fonctions ne sont pas incluses sur chaque modèle.

BOUTONS DES FONCTIONS*

AIR FRY (friteuse à convection): Utilisez cette fonction pour rendre vos aliments croustillants avec très peu, voire aucune huile.

ROAST (rôtir) : Utilisez l'appareil comme une rôtissoire pour obtenir des viandes tendres et plus encore.

REHEAT (réchauffer) : Réchauffez vos restes, avec un résultat croustillant.

DEHYDRATE (déshydrater) : Pour déshydrater des viandes, des fruits et des légumes pour préparer des collations santé.

BAKE (cuire) : Pour préparer des desserts et gâteries sublimes cuits au four.

BOUTONS DE COMMANDE

- ① Contrôle la puissance du panier de gauche.
- ② Contrôle la puissance du panier de droite.

Flèches TEMP (température) : Utilisez les flèches haut et bas pour ajuster la température de cuisson avant ou pendant la cuisson.

Flèches TIME (durée) : Utilisez les flèches vers le haut et le bas pour ajuster le temps de cuisson pour n'importe quelle fonction avant ou pendant le cycle de cuisson.

Bouton SMART FINISH (finition intelligente):

Synchronise automatiquement les temps de cuisson pour que les deux sections se terminent en même temps, même si les temps de cuisson sont différents.

Bouton MATCH COOK (même cuisson) : Fait correspondre automatiquement les réglages de la section 2 à ceux de la section 1 afin de cuire une plus grande quantité du même aliment, ou de cuire des aliments différents en utilisant la même fonction, la même température et le même temps.

Bouton START/PAUSE (marche/pause) : Après avoir sélectionné le temps et la température, commencez la cuisson en appuyant sur le bouton START/PAUSE (marche/pause). Pour interrompre la cuisson, sélectionnez d'abord la section que vous souhaitez interrompre, puis appuyez sur le bouton START/PAUSE (marche/pause).

BOUTON POWER (MISE EN MARCHÉ) : Le bouton  (mise en marche) allume l'appareil, l'éteint et arrête toutes les fonctions de cuisson.

Mode veille : Après 10 minutes sans aucune interaction avec le panneau de commande, l'appareil entrera en mode veille. Le bouton Power (mise en marche) sera légèrement illuminé.

Mode Hold (en attente) : Hold apparaîtra sur l'appareil lorsqu'il est en mode SMART FINISH (synchronisation intelligente). Une section poursuivra la cuisson, tandis que l'autre sera mise en attente jusqu'à ce que les deux sections se synchronisent.

REMARQUE : Tous les modèles ne comprennent pas toutes les fonctions.

AVANT LA PREMIÈRE UTILISATION

- 1 Enlevez de l'appareil et éliminez tout matériau d'emballage, toute étiquette de promotion et tout ruban adhésif.
- 2 Retirez tous les accessoires de l'emballage et lisez ce manuel attentivement. Veuillez porter une attention particulière aux directives d'utilisation, aux avertissements et aux consignes de sécurité importantes afin d'éviter toute blessure corporelle ou tout dommage matériel.
- 3 Lavez le panier et la plaque de cuisson croustillante dans de l'eau chaude et savonneuse, puis rincez-les et séchez-les complètement. La plaque de cuisson croustillante et les paniers sont les **SEULES** pièces lavables au lave-vaisselle. Ne nettoyez **JAMAIS** l'unité principale au lave-vaisselle.

CUISINER AVEC VOTRE FRITEUSE À AIR CHAUD À 2 PANIERS

CONSULTEZ LE GUIDE DE DÉMARRAGE RAPIDE POUR LES RECETTES ET LES TABLEAUX DE CUISSON

CUISINER AVEC LA TECHNOLOGIE DUALZONE™

La technologie DualZone utilise deux sections de cuisson pour offrir une plus grande polyvalence. La fonction Smart Finish (finition intelligente) garantit que, indépendamment des différents réglages de cuisson, les deux sections se termineront en même temps.

Pour des instructions détaillées sur l'utilisation de chaque fonction, consultez les pages 10-13.

SMART FINISH (finition intelligente)

Pour terminer la cuisson en même temps lorsque les aliments n'ont pas les mêmes durées de cuisson, les mêmes températures ou encore les mêmes fonctions :

- 1 Placez les ingrédients dans les paniers, puis insérez les paniers dans l'unité.
- 2 La section 1 restera illuminée. Sélectionnez la fonction de cuisson souhaitée. Utilisez les flèches TEMP (température) pour régler la température, et utilisez les flèches TIME (durée) pour régler la durée.

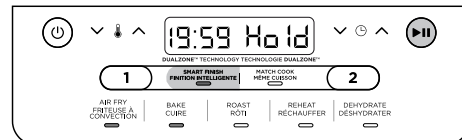


- 3 Sélectionnez la section 2, puis sélectionnez la fonction de cuisson souhaitée. N'est pas disponible si sélectionné dans la section 1.) Utilisez les flèches TEMP (température) pour régler la température, et utilisez les flèches TIME (durée) pour régler la durée.



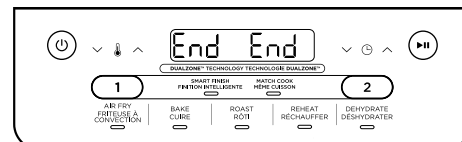
REMARQUE : Vous pouvez sélectionner une fonction différente pour la section 2.

- 4 Appuyez sur SMART FINISH (finition intelligente), puis appuyez sur le bouton START/PAUSE (marche/pause) pour commencer à cuisiner dans la section où la durée est la plus longue. L'autre section affichera alors **Hold** (en attente). L'unité émettra un signal sonore et activera la deuxième section lorsque les deux sections auront la même durée restante.



REMARQUE : Il est recommandé de remuer vos aliments pendant la cuisson. Pour assurer des fins de cuisson synchronisées, appuyez sur la touche START/PAUSE (marche/pause) pour mettre les deux sections en pause. Pour mettre en pause une seule section pendant la cuisson à double section, reportez-vous à la page 8.

- 5 Lorsque la cuisson est terminée, l'unité émettra une alerte sonore et « End » (fin) apparaîtra sur l'écran.



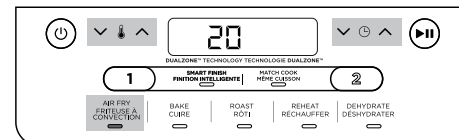
- 6 Retirez les ingrédients en les versant sur un plat ou en utilisant des pinces ou ustensiles en silicone. Ne placez **PAS** le tiroir sur le dessus de l'unité.

REMARQUE : Si vous décidez que la nourriture dans l'une des sections est cuite avant que la durée de cuisson ne soit terminée, vous pouvez **ARRÊTER UNE SECTION**. Sélectionnez cette section, puis appuyez sur START/PAUSE (marche/pause) pour mettre la section en pause ou régler la durée à zéro. Voir la page 11 pour obtenir d'autres directives.

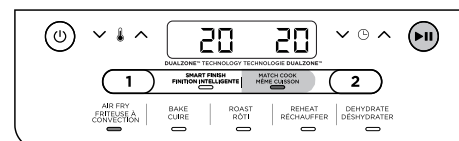
MATCH COOK (même cuisson)

Pour cuire une plus grande quantité du même aliment, ou cuire des aliments différents en utilisant la même fonction, la même température et la même durée :

- 1 Placez les ingrédients dans les paniers, puis insérez les paniers dans l'unité.
- 2 La section 1 restera illuminée. Sélectionnez la fonction de cuisson souhaitée. Utilisez les flèches TEMP (température) pour régler la température, et utilisez les flèches TIME (durée) pour régler la durée.

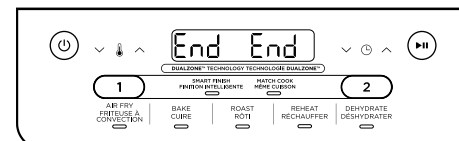


- 3 Appuyez sur le bouton MATCH COOK (même cuisson) pour copier les réglages de la section 1 vers la section 2. Ensuite, appuyez sur le bouton START/PAUSE (marche/pause) pour commencer la cuisson dans les deux sections.



REMARQUE : Si vous décidez que la nourriture dans l'une des sections est cuite avant que la durée de cuisson ne soit terminée, vous pouvez **ARRÊTER UNE SECTION**. Sélectionnez cette section, puis appuyez sur START/PAUSE (marche/pause) pour mettre la section en pause ou régler la durée à zéro. Voir la page 11 pour obtenir d'autres directives.

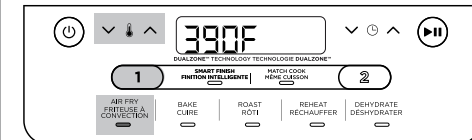
- 4 « End » (fin) apparaîtra sur les deux écrans lorsque la cuisson se termine en même temps.



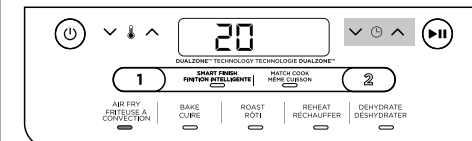
- 5 Retirez les ingrédients en les versant sur un plat ou en utilisant des pinces ou ustensiles en silicone.

Début des deux sections en même temps, mais fin à des moments différents :

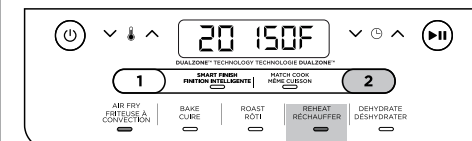
- 1 Sélectionnez la section 1, puis sélectionnez la fonction de cuisson souhaitée. Utilisez les flèches TEMP (température) pour régler la température.



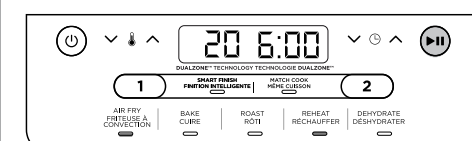
- 2 Utilisez les flèches TIME (durée) pour régler la durée.



- 3 Répétez les étapes 2 et 3 pour la section 2.



- 4 Appuyez sur le bouton START/PAUSE (marche/pause) pour commencer la cuisson dans les deux sections.

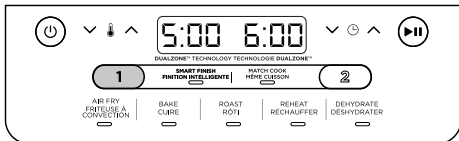


REMARQUE : Si vous décidez que la nourriture dans l'une des sections est cuite avant que la durée de cuisson ne soit terminée, vous pouvez **ARRÊTER UNE SECTION**. Sélectionnez cette section, puis appuyez sur START/PAUSE (marche/pause) pour mettre la section en pause ou régler la durée à zéro. Voir la page 11 pour obtenir d'autres directives.

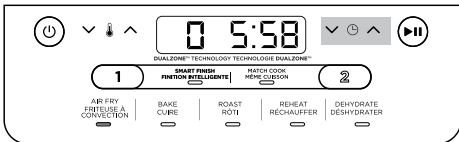
- 5 Lorsque la cuisson est terminée, l'unité émettra une alerte sonore et « End » (fin) apparaîtra sur l'écran.
- 6 Retirez les ingrédients en les versant sur un plat ou en utilisant des pinces ou ustensiles en silicone.

METTRE FIN À LA DURÉE DE CUISSON DANS UNE SEULE SECTION (LORSQUE LES DEUX SECTIONS SONT UTILISÉES)

1 Sélectionnez la section pour laquelle vous souhaitez arrêter la cuisson.



2 Ensuite, appuyez sur la flèche TIME (durée) vers le bas pour régler la durée à zéro.



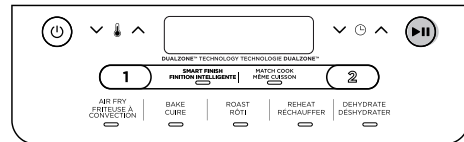
3 Une fois que vous avez réglé la durée à zéro, appuyez sur le bouton START/PAUSE (marche/pause).

4 La durée dans cette section est alors annulée et « End » (fin) apparaît sur l'écran. La cuisson se poursuivra dans l'autre section.



METTRE EN PAUSE LES DEUX SECTIONS EN MÊME TEMPS

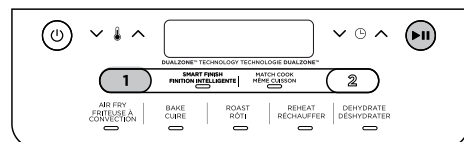
1 Pour mettre en pause la durée en mode SMART FINISH (finition intelligente), ou pour mettre en pause les deux sections lors de la cuisson dans les deux sections, appuyez sur le bouton START/PAUSE (marche/pause).



2 Pour reprendre la cuisson, appuyez à nouveau sur le bouton START/PAUSE (marche/pause).

METTRE EN PAUSE UNE SEULE SECTION PENDANT LA CUISSON DANS LES DEUX SECTIONS

1 Pour mettre en pause une seule section pendant que les deux sections sont en cours de cuisson, sélectionnez la section que vous souhaitez mettre en pause, puis appuyez sur la touche START/PAUSE (marche/pause).



2 Pour reprendre la cuisson, appuyez à nouveau sur le bouton START/PAUSE (marche/pause).

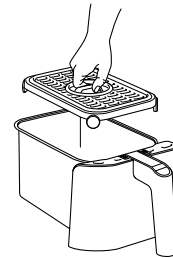
CUISSON DANS UNE SEULE SECTION

Pour les instructions lorsque vous utilisez les deux sections en même temps, voir les pages 6-7.

Pour allumer l'appareil, branchez le cordon d'alimentation dans une prise murale, puis appuyez sur le bouton

Power (mise en marche). Air Fry (friteuse à convection)

1 Installez la plaque de cuisson croustillante dans le panier, disposez les ingrédients dans le panier et placez le panier dans l'unité.



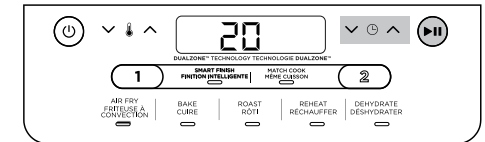
2 L'unité utilisera par défaut la section 1 (pour utiliser la section 2, sélectionnez la section 2). Sélectionnez AIR FRY (friteuse à convection).



3 Utilisez les flèches TEMP (température) pour régler la température désirée.

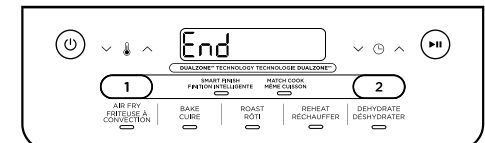


5 Utilisez les flèches TIME (durée) pour régler la durée par tranches d'une minute, jusqu'à un maximum d'une heure. Appuyez sur le bouton START/PAUSE (marche/pause) pour commencer la cuisson.



REMARQUE : Pendant la cuisson, vous pouvez retirer le panier et remuer ou mélanger les ingrédients pour obtenir un croustillant uniforme. Si vous voulez mettre la cuisson sur pause pendant cette période, appuyez sur le numéro de la section, puis appuyez sur START/PAUSE (marche/pause). Si vous n'utilisez qu'une seule section, appuyez sur START/PAUSE (marche/pause).

6 Lorsque la cuisson est terminée, l'unité émettra une alerte sonore et « End » (fin) apparaîtra à l'écran.



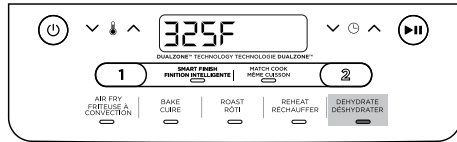
7 Retirez les ingrédients en les versant sur un plat, ou encore en utilisant des gants de cuisine ou des pinces ou ustensiles en silicone.

Bake (cuire) (Non disponible sur tous les modèles.)

1 Installez la plaque de cuisson croustillante dans le panier (optionnel), disposez les ingrédients dans le panier et placez le panier dans l'unité.

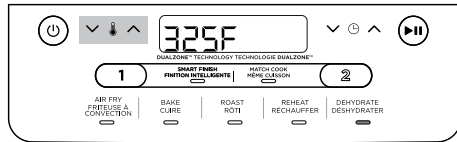


2 L'unité utilisera par défaut la section 1 (pour utiliser la section 2, sélectionnez la section 2). Sélectionnez BAKE (cuire).

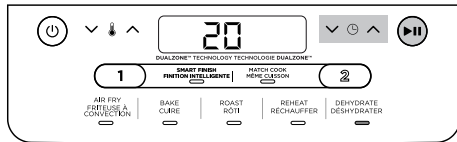


NOTE: To convert recipes from a traditional oven, reduce the temperature by 25°F.

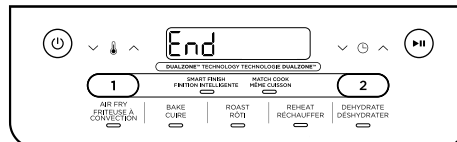
3 Utilisez les flèches TEMP (température) pour régler la température désirée.



4 Utilisez les flèches TIME (temps) pour régler la durée par tranches d'une minute pour une durée allant jusqu'à une heure ou par tranches de cinq minutes pour une durée allant d'une à quatre heures. Appuyez sur le bouton START/PAUSE (marche/pause) pour commencer la cuisson.



5 Lorsque la cuisson est terminée, l'unité émettra une alerte sonore et « End » (fin) apparaîtra sur l'écran.



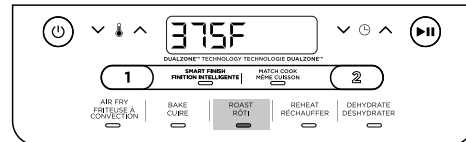
6 Retirez les ingrédients en les versant sur un plat, ou encore en utilisant des gants de cuisine ou des pinces ou ustensiles en silicone.

Roast (rôtir)

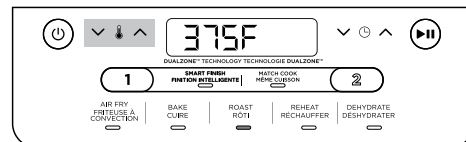
1 Installez la plaque de cuisson croustillante dans le panier (optionnel), disposez les ingrédients dans le panier et placez le panier dans l'unité.



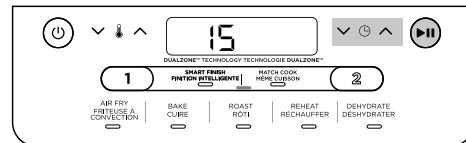
2 L'unité utilisera par défaut la section 1 (pour utiliser la section 2, sélectionnez la section 2). Sélectionnez ROAST (rôtir).



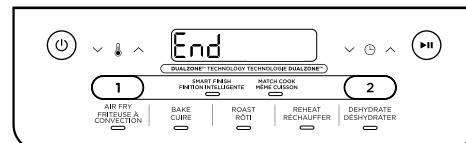
3 Utilisez les flèches TEMP (température) pour régler la température désirée.



4 Utilisez les flèches TIME (temps) pour régler la durée par tranches d'une minute pour une durée allant jusqu'à une heure ou par tranches de cinq minutes pour une durée allant d'une à quatre heures. Appuyez sur le bouton START/PAUSE (marche/pause) pour commencer la cuisson.



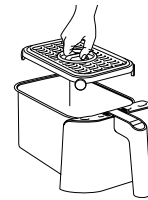
5 Lorsque la cuisson est terminée, l'unité émettra une alerte sonore et « End » (fin) apparaîtra sur l'écran.



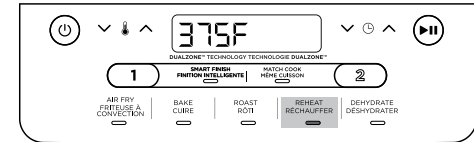
6 Retirez les ingrédients en les versant sur un plat, ou en encore utilisant des gants de cuisine ou des pinces ou ustensiles en silicone.

Reheat (réchauffer)

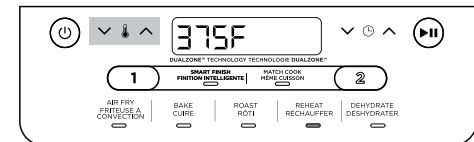
1 Installez la plaque de cuisson croustillante dans le panier (optionnel), disposez les ingrédients dans le panier et placez le panier dans l'unité.



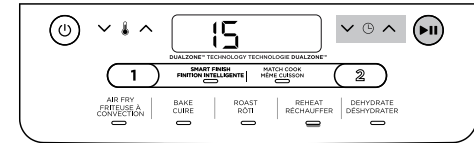
2 L'unité utilisera par défaut la section 1 (pour utiliser la section 2, sélectionnez la section 2). Sélectionnez REHEAT (réchauffer).



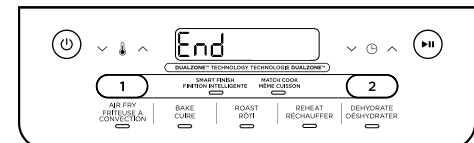
3 Utilisez les flèches TEMP (température) pour régler la température désirée.



4 Utilisez les flèches TIME (durée) pour régler la durée par tranches d'une minute, jusqu'à un maximum d'une heure. Appuyez sur le bouton START/PAUSE (marche/pause) pour démarrer le réchauffage.



5 Lorsque le réchauffage est terminé, l'unité émettra une alerte sonore et « End » (fin) apparaîtra sur l'écran.

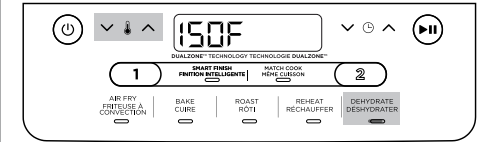


6 Retirez les ingrédients en les versant sur un plat, ou en encore utilisant des gants de cuisine ou des pinces ou ustensiles en silicone.

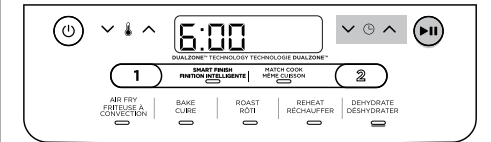
Dehydrate (déshydrater)

1 Placez une seule couche d'ingrédients dans le panier. Placez ensuite la plaque de cuisson croustillante dans le panier sur les ingrédients, puis ajoutez une deuxième couche d'ingrédients sur la plaque de cuisson crouillante.

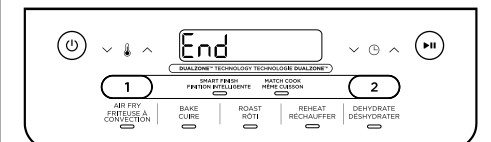
2 L'unité utilisera par défaut la section 1 (pour utiliser la section 2, sélectionnez la section 2). Sélectionnez DEHYDRATE (déshydrater). La température par défaut s'affichera sur l'écran. Utilisez les flèches TEMP (température) pour régler la température désirée.



3 Utilisez les flèches TIME (temps) pour régler la durée par tranches de 15 minutes, entre 1 heure et 12 heures. Appuyez sur le bouton START/PAUSE (marche/pause) pour commencer la déshydratation.



4 Lorsque la cuisson est terminée, l'unité émettra une alerte sonore et « End » (fin) apparaîtra sur l'écran.



5 Retirez les ingrédients en les versant sur un plat, ou encore en utilisant des gants de cuisine ou des pinces ou ustensiles en silicone.

NETTOYER VOTRE FRITEUSE À AIR CHAUD À 2 PANIERS

L'appareil devrait être nettoyé complètement après chaque utilisation. Débranchez l'appareil de la prise murale avant de nettoyer.

Pièces/accessoires	Méthode de nettoyage	Lavable au lave-vaisselle?
Unité principale	Pour nettoyer l'unité principale et le panneau de commande, essuyez-les soigneusement avec un chiffon humide. REMARQUE : Ne plongez JAMAIS l'unité principale dans l'eau ou tout autre liquide. Ne nettoyez JAMAIS l'unité principale au lave-vaisselle.	Non
Plaques de cuisson croustillante	Les plaques de cuisson croustillante peuvent être nettoyées au lave-vaisselle ou à la main. Si vous les lavez à la main, essuyez-les avec un linge propre ou laissez-les sécher à l'air.	Oui
Paniers	Les paniers peuvent être nettoyés au lave-vaisselle ou à la main. Si vous les lavez à la main, essuyez-les avec un linge propre ou laissez-les sécher à l'air. *Pour prolonger la durée de vie de vos paniers, nous vous recommandons de les laver à la main.	Oui*

Si des résidus d'aliments sont collés à la plaque de cuisson croustillante ou au panier, placez-les dans un évier rempli d'eau chaude et savonneuse, puis laissez-les tremper.

CONSEILS UTILES

- 1 Pour dorer les aliments uniformément, assurez-vous que les ingrédients sont disposés en une couche uniforme au fond du panier, sans chevauchement. Si les ingrédients se chevauchent, assurez-vous de les remuer à mi-cuisson.
- 2 La température et la durée de cuisson peuvent être ajustées en tout temps pendant la cuisson. Sélectionnez simplement la section que vous souhaitez ajuster, puis appuyez sur les flèches TEMP (température) pour ajuster la température ou sur les flèches TIME (durée) pour ajuster la durée.
- 3 Pour adapter vos recettes au four traditionnel, réduisez la température de 25 °F. Vérifiez fréquemment la nourriture pour éviter de trop cuire.
- 4 Le ventilateur de la friteuse à air chaud peut parfois déplacer les ingrédients légers. Pour éviter cela, fixez-les avec des cure-dents en bois (de la même manière que vous fixez la tranche de pain sur un sandwich).
- 5 La plaque de cuisson croustillante surélève les ingrédients dans le panier pour que l'air puisse circuler sous et autour de ceux-ci afin d'obtenir des résultats d'un croustillant uniforme.
- 6 Lorsqu'une fonction de cuisson est sélectionnée, vous pouvez appuyer sur le bouton START/PAUSE (marche/pause) pour commencer la cuisson immédiatement. L'appareil fonctionnera aux valeurs par défaut de température et de temps de cuisson.
- 7 Pour obtenir les meilleurs résultats possible avec les légumes frais et les pommes de terre, utilisez au moins une cuillère à soupe d'huile. Ajoutez plus d'huile pour obtenir le croustillant désiré.
- 8 Pour obtenir les meilleurs résultats, vérifiez la cuisson et retirez les aliments lorsque la cuisson désirée est atteinte. Nous vous recommandons d'utiliser un thermomètre instantané pour surveiller la température interne des sources de protéines.
- 9 Pour obtenir les meilleurs résultats possible et éviter la surcuisson, enlevez les aliments immédiatement après le temps de cuisson.

NOTE: Be sure to follow recommended temperatures. Cooking ingredients at higher temperatures than recommended, may result in smoke.

NOTE: In order to promote a smoke-free experience, we recommend using Canola, Refined Coconut, Avocado, Vegetable and Grapeseed oils. Avoid using Olive oil, Butter and Margarine.

PIÈCES DE RECHANGE

Pour commander des pièces et des accessoires supplémentaires, veuillez visiter ninjakitchen.ca ou communiquer avec le Service à la clientèle au 1 855 520-7816.

- **Comment ajuster la température ou la durée lorsqu'une seule section est en cours d'utilisation?**
Lorsqu'une seule section est en cours d'utilisation, la durée ou la température peuvent être ajustées en tout temps en appuyant sur les flèches vers le haut et le bas.
- **Comment ajuster la température ou la durée lorsque les deux sections sont en cours d'utilisation?**
Sélectionnez la section que vous souhaitez ajuster, puis appuyez sur les flèches TEMP (température) pour ajuster la température ou sur les flèches TIME (durée) pour ajuster la durée.
- **Puis-je cuisiner des aliments différents dans chaque section sans craindre de contamination croisée?**
Oui, les deux sections sont autonomes, avec des éléments chauffants et des ventilateurs séparés.
- **Comment puis-je mettre en pause ou arrêter une seule section lorsque j'utilise les deux sections?**
Sélectionnez la section que vous souhaitez mettre sur pause ou arrêter, puis appuyez sur le bouton START/PAUSE (marche/pause).
- **Puis-je poser les paniers sur mon comptoir?**
Les paniers chaufferont pendant la cuisson. Faites attention lorsque vous les manipulez et posez-les uniquement sur des surfaces résistantes à la chaleur. **NE PLACEZ PAS** les paniers sur le dessus de l'unité.
- **Quand devrais-je utiliser la plaque de cuisson croustillante?**
Utilisez la plaque de cuisson croustillante lorsque vous souhaitez que vos aliments soient croustillants. La plaque surélève les aliments dans le panier afin que l'air puisse circuler dessous et autour et que les ingrédients cuisent de manière uniforme.
- **Pourquoi ma nourriture n'a-t-elle pas complètement cuit?**
Assurez-vous que le panier est complètement inséré dans l'appareil pendant la cuisson. Pour dorer les aliments uniformément, assurez-vous que les ingrédients sont disposés en une couche uniforme au fond du panier, sans chevauchement. Secouez le panier pour mélanger les ingrédients afin qu'ils soient uniformément croustillants. La température et la durée de cuisson peuvent être ajustées en tout temps pendant la cuisson. Utilisez simplement les flèches TEMP (température) pour ajuster la température ou les flèches TIME (durée) pour ajuster la durée.
- **Pourquoi ma nourriture est-elle brûlée?**
Pour obtenir les meilleurs résultats, vérifiez la cuisson et retirez les aliments lorsque la cuisson désirée est atteinte. Il est conseillé de retirer les aliments immédiatement après le cycle de cuisson pour éviter de trop les cuire.
- **Pourquoi certains ingrédients sont-ils soufflés lors de la cuisson?**
Le ventilateur de la friteuse à air chaud peut parfois déplacer les ingrédients légers. Utilisez des cure-dents en bois pour tenir en place les ingrédients légers tels que la tranche du dessus d'un sandwich.
- **Puis-je frire à convection des ingrédients ayant une panure humide?**
Oui, mais utilisez la bonne technique d'enrobage. Il est essentiel d'enrober d'abord les aliments avec de la farine, puis des œufs et ensuite de la chapelure. Pressez fermement la chapelure sur les ingrédients enrobés pour éviter que le ventilateur ne souffle les miettes.
- **Pourquoi l'écran est-il noir?**
L'appareil est en mode veille. Appuyez sur le bouton Power (mise en marche) Ⓞ pour le mettre en marche.
- **Pourquoi l'appareil sonne-t-il?**
Soit la cuisson des aliments est terminée, soit l'autre section a commencé la cuisson.
- **Pourquoi le message « E » apparaît-il sur l'écran d'affichage?**
L'appareil ne fonctionne pas bien. Veuillez communiquer avec le service à la clientèle au 1 855 520-7816.
- **Pourquoi un disjoncteur s'est-il déclenché pendant l'utilisation de l'appareil?**
L'unité utilise 1 690 watts de puissance, elle doit donc être branchée à une prise de courant sur un disjoncteur de 15 ampères. L'utilisation d'une prise de courant sur un disjoncteur de 10 ampères provoquera le déclenchement du disjoncteur. Il est également important que l'unité soit la seule à être branchée sur une prise de courant lorsqu'elle est utilisée. Pour éviter de déclencher un disjoncteur, assurez-vous que l'unité est la seule à être branchée sur une prise de courant d'un disjoncteur de 15 ampères.

GARANTIE LIMITÉE D'UN (1) AN

La garantie limitée d'un an s'applique aux achats effectués auprès de détaillants autorisés de **SharkNinja Operating LLC**. La garantie s'applique uniquement au premier propriétaire et au produit original et n'est pas transférable.

SharkNinja garantit ce produit contre toute défectuosité de matériau ou de main-d'œuvre pour une période d'un (1) an à compter de la date d'achat, dans le cadre d'un usage domestique normal et si le produit est entretenu conformément aux exigences décrites dans le guide de l'utilisateur, sujet aux conditions, aux exclusions et aux exceptions ci-dessous.

Qu'est-ce qui est couvert par cette garantie?

1. L'appareil d'origine et/ou des pièces inusables considérés comme défectueux, à la seule discrétion de SharkNinja, seront réparés ou remplacés jusqu'à un (1) an à compter de la date d'achat initiale.
2. Dans le cas d'un remplacement de l'appareil, la garantie prendra fin six (6) mois après la date de réception de l'appareil de remplacement ou pendant le reste de la période de garantie existante, selon la période la plus longue. SharkNinja se réserve le droit de le remplacer par un appareil de valeur égale ou supérieure.

Qu'est-ce qui n'est pas couvert par cette garantie?

1. L'usure normale des pièces d'usure (comme les contenants de mélange, les couvercles, les tasses, les lames, les marmites amovibles, les grilles, les moules et les bases de mélangeur, etc.) qui nécessitent un entretien ou un remplacement périodique afin d'assurer le bon fonctionnement de votre appareil n'est pas couverte par cette garantie. Vous pouvez faire l'achat de pièces de rechange en visitant le <https://www.ninjakitchen.com/parts-and-accessories/model-number/>.
2. La garantie ne s'applique pas aux appareils utilisés de façon abusive ou à des fins commerciales.
3. Les dommages causés par une mauvaise utilisation, un abus, une négligence lors de la manipulation, un manquement à l'entretien nécessaire (par exemple : le fait de ne pas laisser le bloc moteur à l'abri de renversements d'aliments et d'autres débris), ou un dommage dû à une mauvaise manipulation pendant le transport.
4. Les dommages indirects et accessoires.
5. Les défectuosités causées par des réparateurs non autorisés par SharkNinja. Ces défectuosités incluent les dommages causés lors du processus d'expédition, de modification ou de réparation du produit SharkNinja (ou de l'une de ses pièces) lorsque la réparation est effectuée par un réparateur non autorisé par SharkNinja.
6. Les produits achetés, utilisés ou mis en fonction à l'extérieur de l'Amérique du Nord.

Comment obtenir du service

Si votre appareil ne fonctionne pas comme il le devrait lors d'un usage domestique normal pendant la période de garantie, visitez le <https://support.ninjakitchen.ca/hc/fr-ca> pour obtenir de l'information sur les soins et l'entretien du produit que vous pouvez effectuer vous-même. Nos spécialistes du service à la clientèle sont aussi disponibles au **1 855 520-7816** pour de l'assistance sur les produits et les options de garantie de service offertes, y compris la possibilité de passer à nos options de garantie de service VIP pour certaines catégories de produits.

SharkNinja assumera les frais de retour de l'appareil à nos sites par le consommateur en vue de la réparation ou du remplacement de l'appareil. Un montant de 20,95 \$ (sujet à modification) sera facturé lorsque SharkNinja expédiera l'appareil réparé ou remplacé.

Comment présenter une demande de service sous garantie

Veuillez noter que vous devez téléphoner au **1 855 520-7816** pour soumettre une réclamation au titre de la garantie. Vous aurez besoin du reçu comme preuve d'achat. Un spécialiste du service à la clientèle vous fournira les directives d'emballage et de retour.

De quelle manière les lois d'État s'appliquent-elles?

Cette garantie vous accorde des droits spécifiques légaux et vous pouvez aussi bénéficier d'autres droits qui varient d'une province ou d'un État à l'autre. Certains États américains ou certaines provinces canadiennes n'acceptent pas l'exclusion ou la limitation de dommages accessoires ou indirects, ce qui fait que cette disposition peut ne pas s'appliquer à votre cas.

SharkNinja Operating LLC
États-Unis : Needham, MA 02494
1 855 520-7816
ninjakitchen.ca

Les illustrations peuvent différer du produit réel. Nous tentons constamment d'améliorer nos produits; par conséquent, les caractéristiques indiquées dans le présent guide peuvent être modifiées sans préavis.

FOODI sont des marques de commerce déposées de SharkNinja Operating LLC.

DUALZONE et NINJA (stylisé) sont des marques de commerce de SharkNinja Operating LLC.

Ce produit peut être protégé par un ou plusieurs brevets aux États-Unis. Veuillez visiter sharkninja.ca/patents pour plus d'information.

SharkNinja Operating LLC
US: Needham, MA 02494
1-855-520-7816
ninjakitchen.ca

Illustrations may differ from actual product. We are constantly striving to improve our products, therefore the specifications contained herein are subject to change without notice.

FOODI is a registered trademark of SharkNinja Operating LLC.

DUALZONE and NINJA (stylized) are trademarks of SharkNinja Operating LLC.

This product may be covered by one or more U.S. patents. See sharkninja.ca/patents for more information.

© 2022 SharkNinja Operating LLC

DZ090C_IB_E_F_MP_MV1



@ninjakitchen