

**THANK YOU | MERCI | GRACIAS**  
for purchasing the | d'avoir acheté le | para comprar el  
Ninja® Foodi® Double Oven



REGISTER YOUR PURCHASE / ENREGISTREZ VOTRE ACHAT / REGISTRA TU COMPRA



registryourninja.com



Scan QR code using mobile device  
Lisez le code QR à l'aide de votre appareil mobile  
Escanee el código QR con un dispositivo móvil

RECORD THIS INFORMATION / NOTEZ CES RENSEIGNEMENTS / REGISTRA ESTA INFORMACIÓN

Model Number / Numéro de modèle / Número de modelo: \_\_\_\_\_

Serial Number / Numéro de série / Número de serie: \_\_\_\_\_

Date of Purchase (Keep receipt) / Date d'achat (conservez la facture) \_\_\_\_\_

Fecha de compra (conserva el recibo) \_\_\_\_\_

Store of Purchase / Magasin où l'appareil a été acheté/ Tienda de compra: \_\_\_\_\_

#### TECHNICAL SPECIFICATIONS

Voltage: 120V~, 60Hz  
Power: 1800 Watts

#### CARACTÉRISTIQUES TECHNIQUES

Tension : 120 V~, 60 Hz  
Alimentation : 1800 watts

#### ESPECIFICACIONES TÉCNICAS

Voltaje: 120V~, 60Hz  
Potencia: 1800 Watts

**SharkNinja Operating LLC**  
**É.-U. : Needham, MA 02494**  
**1 877 646-5288**  
**ninjakitchen.com**

Les illustrations peuvent différer du produit réel. Nous nous efforçons constamment d'améliorer nos produits; par conséquent, les spécifications contenues dans le présent document sont susceptibles d'être modifiées sans préavis. FOODI et NINJA sont des marques de commerce de SharkNinja Operating LLC.

COOK & CRISP, SMARTLID et SMARTLID SLIDER sont des marques commerciales de SharkNinja Operating LLC.

Ce produit peut être protégé par un ou plusieurs brevets américains. Consultez [sharkninja.com/patents](http://sharkninja.com/patents) pour en savoir plus.

**SharkNinja Operating LLC**  
**EE. UU.: Needham, MA 02494**  
**1-877-646-5288**  
**ninjakitchen.com**

Las ilustraciones pueden diferir del producto real. Nos esforzamos constantemente para mejorar nuestros productos, por lo tanto, las especificaciones contenidas en este documento están sujetas a cambios sin previo aviso.

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

Este producto puede ser objeto de una o más patentes de EE. UU. Consulta [sharkninja.com/patents](http://sharkninja.com/patents) para obtener más información.

**SharkNinja Operating LLC**  
**US: Needham, MA 02494**  
**1-877-646-5288**  
**ninjakitchen.com**

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

FOODI and NINJA are registered trademarks of SharkNinja Operating LLC.

This product may be covered by one or more U.S. patents. See [sharkninja.com/patents](http://sharkninja.com/patents) for more information.

© 2022 SharkNinja Operating LLC.

DCT400Series\_IB\_E\_F\_S\_MP\_Mv11



@ninjakitchen

# NINJA

**FOODI® DOUBLE OVEN**  
DCT400 Series | Owner's Guide



SCAN TO GET TO  
KNOW YOUR OVEN  
EXPLORE RECIPES AND MORE.

ENGLISH

## IMPORTANT SAFETY INSTRUCTIONS

PLEASE READ ALL INSTRUCTIONS CAREFULLY BEFORE USE • FOR HOUSEHOLD USE ONLY



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.



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



For indoor and household use only.

### WARNING

To reduce the risk of injury, fire, electrical shock or property damage, basic safety precautions must always be followed, including the following numbered warnings and subsequent instructions. Do not use appliance for other than intended use.

- To eliminate a choking hazard for young children, discard all packaging materials immediately upon unpacking.
- Take inventory of all contents to ensure you have all parts needed to properly and safely operate your oven.
- 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.
- To eliminate a choking hazard for young children, discard all packaging materials immediately upon unpacking.
- 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.
- NEVER** use outlet below counter level.
- 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.
- DO NOT** let cord hang over edges of tables or counters or touch hot surfaces, including stoves and other heating ovens.
- NEVER** leave the oven unattended while in use.
- If food contents were to catch fire during cooking, **DO NOT** open the oven door.
  - If you can safely do so, unplug the oven immediately.
  - DO NOT** throw water onto the fire. Food contents may contain grease and water may cause fire growth.
  - If fire were to emit from the oven door, call the fire department immediately.
  - DO NOT** use the oven after it has experienced a fire, it may have been damaged and present a risk of fire or shock.
- DO NOT** place any object directly onto the heating elements. **DO NOT** cover the crumb tray, heating elements, or walls of oven. This will cause the oven to overheat or cause a fire.
- DO NOT** use the oven with crumb tray incorrectly installed. Crumb tray **MUST** be placed below lower heating elements.
- To protect against electrical shock **DO NOT** immerse cord, plugs, or main unit housing in water or other liquid.
- DO NOT** place appliance on hot surfaces, near a hot gas or electric burner, in a heated oven, or on a stovetop.
- DO NOT** use the oven with damage to the power cord or plug. Regularly inspect the oven and power cord. If the oven malfunctions or has been damaged in any way, immediately stop use and call Customer Service.

# IMPORTANT SAFETY INSTRUCTIONS

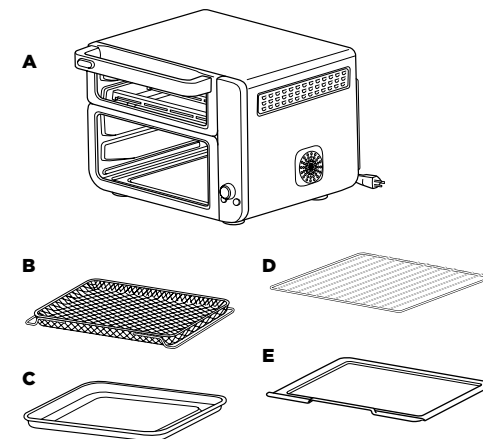
PLEASE READ ALL INSTRUCTIONS CAREFULLY BEFORE USE • FOR HOUSEHOLD USE ONLY

- 16 **DO NOT** cover the air intake vents or air outlet vents while unit is operating. Doing so will prevent even cooking and may damage the unit or cause it to overheat.
- 17 **DO NOT** insert anything in the ventilation slots and do not obstruct them.
- 18 **DO NOT** place items on top of surface while unit is operating except for authorized recommended Ninja® accessories.
- 19 Before placing any accessories into the oven ensure they are clean and dry.
- 20 Intended for countertop use only. **DO NOT** place the oven near the edge of the countertop. Ensure the surface is level, clean and dry.
- 21 This oven is for household use only. **DO NOT** use this oven for anything other than its intended use. Misuse may cause injury.
- 22 **DO NOT** store any materials, other than supplied accessories, in this oven when not in use.
- 23 **DO NOT** use outdoors. **DO NOT** use in moving vehicles or boats.
- 24 **DO NOT** use accessory and attachments not recommended or sold by SharkNinja.
- 25 When using this oven, provide adequate space (at least 1 inch above and on all sides) for air circulation.
- 26 A fire may occur if the oven is covered or touching flammable material, including curtains, draperies, walls, or the like when in operation.
- 27 This oven has a tempered glass door and is more resistant to breakage. Avoid scratching door surface or nicking edges.
- 28 **DO NOT** place anything directly on heating elements and **DO NOT** use the oven without a wire rack or air fry basket installed.
- 29 **DO NOT** spray any type of aerosol spray or flavoring inside the oven while cooking.
- 30 Use caution when inserting and removing anything from the oven, especially when hot.
- 31 Outlet 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.
- 32 Prevent food contact with heating elements. Excessive food loads may cause personal injury or property damage or affect the safe use of the oven.
- 33 Oversize foods or metal utensils must not be inserted in a toaster oven as they may create a fire or risk of electric shock.
- 34 With the exception of parchment paper, **DO NOT** place any of the following materials in the oven: paper, cardboard, plastic, roasting bags and the like.
- 35 Extreme caution should be exercised when using containers constructed of any materials other than metal or glass.
- 36 **DO NOT** touch hot surfaces. Oven surfaces and glass door 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.
- 37 Spilled food can cause serious burns. Extreme caution must be used when the oven contains hot food. Improper use may result in personal injury.
- 38 Please refer to the Cleaning & Maintenance section for regular maintenance of the oven.
- 39 Cleaning and user maintenance shall not be done by children.
- 40 Allow to cool completely before cleaning and moving for storage.
- 41 When not in use, press the Power Button to OFF', then unplug. Grasp the plug by the body and pull from the outlet. Never unplug by grasping and pulling flexible cord.
- 42 **DO NOT** clean with metal scouring pads. Pieces can break off the pad and touch electrical parts, causing a risk of electrical shock.
- 43 **DO NOT** use the oven as a source of heat or for drying.
- 44 This appliance has important markings on the plug blade. The entire supply cord is not suitable for replacement. If damaged, please contact SharkNinja for service.

## SAVE THESE INSTRUCTIONS

## PARTS & ACCESSORIES

- A **Main Unit**  
(attached power cord not shown)
- B **Air Fry Basket**  
Install when using the air fry function. Hand-wash recommended.
- C **Sheet Pan(s)**  
Place on top of the wire rack. Hand-wash only.
- D **2 Wire Racks**  
Use on its own or place the sheet pan on top. Hand-wash recommended.
- E **Removable Crumb Tray**  
(already installed in unit)  
Must remain installed when the top oven is in use. Also able to use in the bottom oven. Hand-wash only.



**IMPORTANT:** Place crumb tray below lower heating elements in the Top Oven or at the very bottom of the Bottom Oven. **DO NOT** slide into any rack positions.

### COMMON-SENSE PRACTICES/GOOD HABITS:

- **DO NOT** leave your toaster oven unattended while making food. If possible, unplug the oven while not in use to eliminate the possibility of accidents occurring.
- Have a fire extinguisher or fire containment blanket handy in a safe, known location. If you don't have a fire extinguisher, douse the flames with baking soda until they are put out.
- If a fire occurs and the food in the oven is not greasy, immediately unplug the unit and douse the flames with water until the fire is extinguished. **DO NOT** use water if grease is present, since it could make the fire worse. Use baking soda instead.

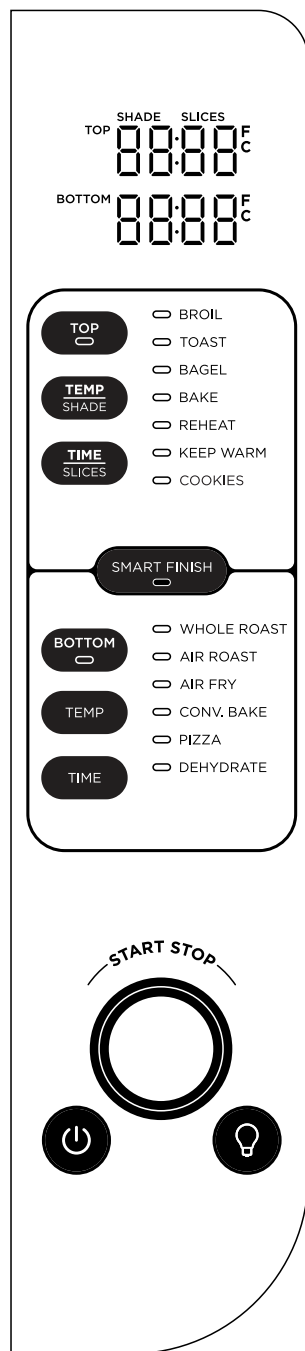
## BEFORE FIRST USE

- 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 air fry basket, sheet pans, wire rack, and removable crumb tray in warm, soapy water, then rinse and dry thoroughly. **DO NOT** put sheet pan or removable crumb tray in the dishwasher. Finishes may degrade. **NEVER** submerge the main unit in water.

We recommend placing all accessories inside the oven and running the top oven on Bake at 450°F for 25 minutes, with the bottom oven on Air Fry at 450°F for 25 minutes without adding any food. Make sure the area is well ventilated, as some odor may be released. This removes any packaging residue and odor traces that may be present. This is completely safe and not detrimental to the performance of the oven.

**NOTE:** The accessories are hand-wash recommended. The air fry basket and wire racks can be put in the dishwasher, but may wear more quickly over time.

## USING THE CONTROL PANEL



### FUNCTIONS

Once you've selected a function below, you can change temperature/shade and time/slices.

**NOTE:** The Dehydrate, Reheat, Keep Warm, and Cookies functions are not included on all models.

#### TOP OVEN:

**BROIL:** Evenly broil meats or fish and brown the tops of casseroles.

**TOAST:** Toast up to 6 slices of bread to your desired level of darkness.

**BAGEL:** Perfectly toast up to 6 bagel halves when they're placed cut-side up on the wire rack.

**BAKE:** Evenly bake everything from your favorite cookies to cakes.

**REHEAT:** Heat leftovers without over cooking.

**KEEP WARM:** Keep food warm after cooking.

**COOKIES:** Refined to perfectly bake a fresh batch of brownies.

#### BOTTOM OVEN:

**WHOLE ROAST:** Simultaneously roast large proteins (like a 4½-lb chicken) and sides for a complete meal.

**AIR ROAST:** Achieve a crispy outside and perfectly cooked inside for full-sized sheet pan meals, thicker proteins, and roasted veggies.

**AIR FRY:** Foods that would traditionally be fried—such as chicken wings, French fries, and chicken nuggets—with little to no added oil.

**CONVECTION BAKE (CONV. BAKE):** Evenly bakes cookies, cakes, brownies, and other goods faster.

**PIZZA:** Cook frozen or homemade pizzas evenly.

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

**NOTE:** The oven's technology leads to faster cooking. Always monitor food to prevent overcooking. Refer to cook charts in the Inspiration Guide for more guidance on cook times and temperatures.



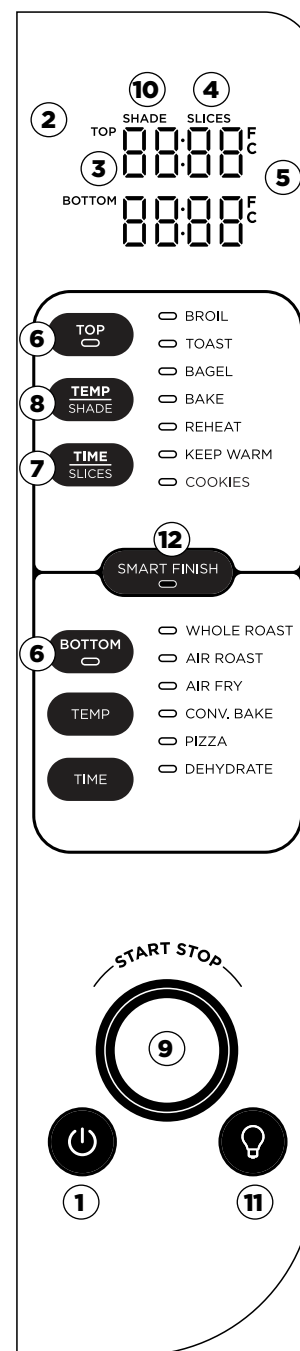
SCAN TO GET TO  
KNOW YOUR OVEN  
EXPLORE RECIPES AND MORE.

## CONTROL PANEL DISPLAY & OPERATING BUTTONS

- 1 (Power) button:** Press to turn the unit on and off.
- 2 Time display:** Shows the cook time. The time will count down when cooking is in progress.
- 3 PREHEAT:** PRE will display on the clock while the oven is preheating. If the oven is already up to temperature from using a previous cooking function, the unit will skip preheating, and the cook timer will start.
- 4 SLICES:** Illuminates when using the Toast or Bagel function to designate number of slices.
- 5 Temperature display:** Shows the cook temperature.

**NOTE:** Time and temperature will always return to the settings used the last time the oven was in operation.

- 6 TOP and BOTTOM buttons:** To select a cooking function, press the TOP button and turn dial to select Top Oven functions (Broil, Toast, Bagel, Pizza, Reheat, Keep Warm, or Cookies) or the BOTTOM button and turn dial to select Bottom Oven functions (Whole Roast, Air Roast, Air Fry, Convection Bake, Pizza, and Dehydrate). Press and hold TOP or BOTTOM button for 3 seconds to turn off that oven.
- 7 TIME/SLICES button:** To select a cook time, press the TIME/SLICES button (Top Oven) or the TIME button (Bottom Oven), then rotate dial to increase or decrease time in 1-minute increments under 1 hour and 5-minute increments over 1 hour. When using the Toast or Bagel function, these buttons will adjust the number of slices/bagel halves instead of the time.
- 8 TEMP/SHADE button:** To adjust temperature, press the TEMP/SHADE button (Top Oven) or the TEMP button (Bottom Oven), then rotate dial to increase or decrease temperature in 5-degree increments. When using the Toast or Bagel function, the dial will adjust the shade level from 1 (lightest) to 7 (darkest) instead of the temperature.
- 9 START/STOP dial:** Push to start or stop cooking. When using both ovens, START/STOP will start or stop both ovens. To Stop or Start one oven, press TOP or BOTTOM then the START/STOP dial.
- 10 SHADE:** Illuminates when using the Toast or Bagel function to designate desired shade.
- 11 (Light) button:** Press to turn the oven's interior light on and off.
- 12 SMART FINISH button:** When cooking in both ovens, press before pressing START/STOP dial to have both ovens finish at the same time.



## HOW TO REDUCE SMOKE

We recommend using canola, coconut, avocado, grapeseed, or vegetable oil instead of olive oil.



**Recommended:**

- Canola
- Refined coconut
- Avocado
- Vegetable
- Grapeseed



**Not recommended:**

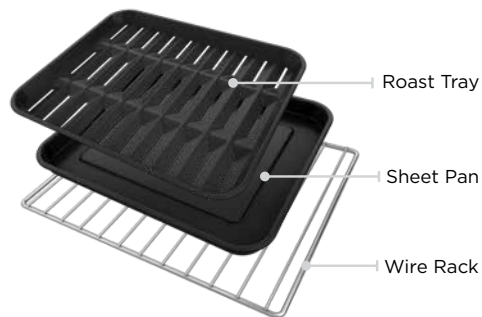
- Olive oil
- Butter
- Margarine

The unit may produce smoke when cooking on a hotter setting than what is recommended.

**NOTE:** For more cooking charts, refer to your Inspiration Guide or visit [ninjakitchen.com](http://ninjakitchen.com).

## WHEN TO USE THE ROAST TRAY

Use Roast Tray on Sheet Pan when cooking on convection functions (such as Whole Roast, Air Roast, and Air Fry), or with greasy foods like: whole chicken, chicken wings, bacon, marinated meats, or oiled vegetables.



**Recommended:**



Whole Chicken



Chicken Wings or Thighs



Bacon



Marinated Meats



Oiled Vegetables

**NOTE:** Roast Tray not included with purchase. Purchase a roast tray at [www.ninjakitchen.com/accessories](http://www.ninjakitchen.com/accessories).

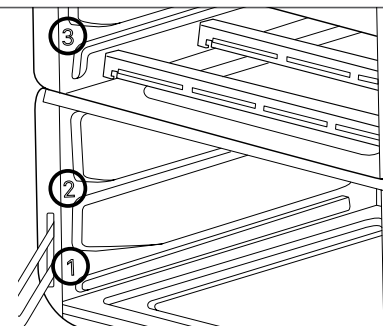
## USING YOUR FOODI® DOUBLE OVEN

### USING THE COOKING FUNCTIONS IN TWO OVENS

The oven has 1 available rack position in the top oven and 2 available rack positions in the bottom oven for sliding accessories into the unit.

#### Positioning the Racks

Each cook function corresponds to a specific oven and rack level. See the chart below to determine the recommended accessory and rack level for each cook function. For best results, use only the recommended accessories for each function and remove others from the oven.



		BROIL	TOAST	BAGEL	BAKE/COOKIES	REHEAT/KEEP WARM
TOP OVEN	LEVEL 3	Sheet Pan on Wire Rack	Wire Rack	Wire Rack	Sheet Pan on Wire Rack	Sheet Pan on Wire Rack

**NOTE:** When cooking greasy, drippy foods, place the Sheet Pan on the Wire Rack below to catch the drippings.

		WHOLE ROAST	AIR ROAST	AIR FRY	BAKE	PIZZA	DEHYDRATE
BOTTOM OVEN	LEVEL 2			Air Fry Basket			Air Fry Basket
	LEVEL 1	Sheet Pan on Wire Rack	Sheet Pan on Wire Rack	Add sheet pan on wire rack for greasy, drippy foods	Sheet Pan on Wire Rack	Sheet Pan on Wire Rack	

**NOTE:** Always place Sheet Pan on Wire Rack. **DO NOT** place directly on heating elements.

## USING YOUR FOODI® DOUBLE OVEN - CONT.

To turn on the unit, plug the power cord into an outlet and press the button. The unit will automatically shut off after 10 minutes of inactivity.

### USING TWO OVENS

**NOTE: PREHEAT FOR BEST RESULTS.** Add food only when preheating is complete (up to 3 minutes after pressing START/STOP). Broil, Toast, Bagel, Keep Warm, and Dehydrate do not have a preheat. If Smart Finish is enabled, preheat will only occur in the oven with the longest cook time.

- 1 Press the POWER button to turn the oven on or off.
- 2 Press TOP and turn dial to select top functions. Press TOP again to confirm function selection.
- 3 Press the TEMP/SHADE button and then turn the dial to set the cook temperature for the top oven function (shade darkness will be adjusted for Toast and Bagel). Press again to confirm the setting.
- 4 Press the TIME/SLICES button and turn the dial to set the cook time for top oven function (number of slices will be adjusted for Toast and Bagel). Press again to confirm the setting.
- 5 Press BOTTOM and turn dial to select bottom oven functions. Press again to confirm the setting.
- 6 Press the TEMP button and then turn the dial to set the cook temperature for the bottom oven function. Press again to confirm the setting.
- 7 Press the TIME button and then turn the dial to set the cook time for the bottom oven function. Press again to confirm the setting.
- 8 Press the START/STOP dial to start cooking in both ovens. Preheating is required for Bake, Cookies, Whole Roast, Air Roast, Air Fry, Convection Bake, and Pizza.

### USING TWO OVENS WITH SMART FINISH

**NOTE: PREHEAT FOR BEST RESULTS.** Add food only when preheating is complete (up to 3 minutes after pressing START/STOP). Broil, Toast, Bagel, Keep Warm, and Dehydrate do not have a preheat. If Smart Finish is enabled, preheat will only occur in the oven with the longest cook time.

- 1 Press the POWER button to turn the oven on or off.
- 2 Press TOP and turn dial to select top functions. Press TOP again to confirm function selection.
- 3 Press the TEMP/SHADE button and then turn the dial to set the cook temperature for the top oven function (shade darkness will be adjusted for Toast and Bagel). Press again to confirm the setting.
- 4 Press the TIME/SLICES button and turn the dial to set the cook time for the top oven function (number of slices will be adjusted for Toast and Bagel). Press again to confirm the setting.
- 5 Press BOTTOM and turn dial to select bottom oven functions. Press again to confirm the setting.
- 6 Press the TEMP button and then turn the dial to set the cook temperature for the bottom oven function. Press again to confirm the setting.
- 7 Press the TIME button and then turn the dial to set the cook time for the bottom oven function. Press again to confirm the setting.
- 8 To use different settings in both ovens and have them finish at the same time, press the SMART FINISH™ button. Set after setting function, temperature for one oven then setting other, or set after setting function, temperature, and time for both ovens..
- 9 Press the START/STOP dial to start cooking in both ovens. Preheating is required for Bake, Whole Roast, Air Roast, Air Fry, Convection Bake, and Pizza.
- 10 When the unit beeps to signify it has preheated, immediately place food in unit and close the door.
- 11 During the initial set up, the oven with the shorter cook time will display HOLD until time matches the other oven.

## USING YOUR FOODI® DOUBLE OVEN - CONT.

To turn on the unit, plug the power cord into an outlet and press the button. The unit will automatically shut off after 10 minutes of inactivity.

### TOP OVEN FUNCTIONS

#### Broil

**NOTE:** The unit does not preheat in Broil mode.

- 1 To select the function, press the TOP button and rotate dial until BROIL illuminates. The default time and temperature settings will display. Press the TOP button again to confirm broil selection.
- 2 Press the TIME/SLICES button and rotate dial to select a cook time up to 30 minutes. Press the TIME/SLICES button again to confirm selection.
- 3 Press the TEMP/SHADE button and rotate dial to select HI or LO. Press the TEMP/SHADE button again to confirm temperature selection.
- 4 Place ingredients on the sheet pan. Place the sheet pan on the wire rack on Level 3 in the Top Oven and close the oven door, press START/STOP dial to start cooking.
- 5 When cook time is complete, the unit will beep and END will appear on the display.

#### Toast

**NOTE:** The unit does not preheat in Toast mode.

- 1 To select the function, press the TOP button and rotate dial until TOAST illuminates. The default amount of slices and darkness level will display. Press the TOP button again to confirm selection.
- 2 Press the TIME/SLICES button and rotate dial to select the number of bread slices. You may toast up to 6 slices at once. Press the TIME/SLICES button again to confirm selection.
- 3 Press the TEMP/SHADE button and rotate dial to select a darkness level. Press the TEMP/SHADE button again to confirm selection.

**NOTE:** There is no temperature adjustment available for the Toast function, and the unit does not preheat in Toast mode. It is very important to select the exact number of slices to avoid over- or under-toasting.

- 4 Place bread slices on the wire rack in the Top Oven. Close oven door and press START/STOP dial to begin cooking.
- 5 When cook time is complete, the unit will beep and END will appear on the display.

**NOTE:** You can also manually adjust the time once cooking has started to better choose your preferred shade.

#### Bagel

**NOTE:** The unit does not preheat in Bagel mode.

- 1 To select the function, press the TOP button and rotate dial until BAGEL illuminates. The default number of slices and darkness level will display. Press the TOP button again to confirm function selection.
- 2 Press the TIME/SLICES button and rotate dial to select the number of slices. You may toast up to 6 bagel slices at once. Press the TIME/SLICES button again to confirm time selection.
- 3 Press the TEMP/SHADE button and rotate dial to select a darkness level. Press the TEMP/SHADE button again to confirm temperature selection.

**NOTE:** There is no temperature adjustment available for the Bagel function, and the unit does not preheat in Toast mode. It is very important to select the exact number of slices to avoid over- or under-toasting.

- 4 Place bagel slices, cut-side up, in the middle of the wire rack in the Top Oven. Close oven door and press START/STOP dial to begin cooking.
- 5 When cook time is complete, the unit will beep and END will appear on the display.

**NOTE:** You can also manually adjust the time once cooking has started to better choose your preferred shade.

#### Bake

- 1 To select the function, press the TOP button and rotate dial until BAKE illuminates. The default time and temperature settings will display.
- 2 Press the TIME/SLICES button and rotate dial to select a cook time up to 4 hours.

**NOTE:** If cooking for 1 hour or less, the clock will count down by minutes and seconds. If cooking for more than 1 hour, the clock will count down by hours and minutes

- 3 Press the TEMP/SHADE button and rotate dial to select a temperature between 180°F and 450°F. Press the TEMP/SHADE button again to confirm temperature selection.
- 4 Press START/STOP dial to begin preheating.
- 5 Place ingredients on the sheet pan, cake pan, or casserole dish. When the unit beeps to signify it has preheated, immediately place the sheet pan on the wire rack on Level 1 in the Bottom Oven. Close oven door.

## USING YOUR FOODI® DOUBLE OVEN - CONT.

To turn on the unit, plug the power cord into an outlet and press the button. The unit will automatically shut off after 10 minutes of inactivity.

**NOTE:** The timer will start counting down as soon as the unit has preheated. If ingredients are not ready to go into the oven, simply press the TIME button and rotate dial to add more time.

- 6 During cooking, you can turn on the light  $\odot$  to check on progress.
- 7 When cook time is complete, the unit will beep and END will appear on the display.

### Reheat

**NOTE:** The Reheat function is not included on all models.

**NOTE:** The unit does not preheat in Reheat mode.

- 1 To select the function, press the TOP button and rotate dial until REHEAT illuminates. Press the TOP button again to confirm function selection.
- 2 Press the TIME/SLICES button and rotate dial to select a reheat time up to 4 hours. Press the TIME/SLICES button again to confirm time selection.
- 3 Press the TEMP/SHADE button and rotate dial to select a temperature between 100°F and 450°F. Press the TEMP/SHADE button again to confirm temperature selection.
- 4 Place food on the sheet pan or in an oven-safe container and place the pan or container on the wire rack in the Top Oven. Close oven door and press START/STOP dial to begin warming.
- 5 When cook time is complete, the unit will beep and END will appear on the display.

### Keep Warm

**NOTE:** The Keep Warm function is not included on all models.

- 1 To select the function, press the TOP button and rotate dial until KEEP WARM illuminates. The default time and temperatures settings will display. Press the TOP button again to confirm function selection.
- 2 Press the TIME/SLICE button and turn the dial to select a time up to 2 hours. Press the TIME/SLICES button again to confirm time selection.

**NOTE:** There is no temperature selection available for the Keep Warm function.

- 3 Place food on the sheet pan or in an oven-safe container and place the pan or container on the wire rack on level level 3 in the top oven. Close oven door and press START/STOP dial to begin warming.

- 4 When warming time is complete, the unit will beep and "END will appear on the display.

**NOTE:** There is no temperature adjustment available for the the Toast function, and the unit does not preheat in Keep Warm mode. It is very important to select the exact number of slices to avoid over- or under-toasting.

### Cookies

**NOTE:** The Cookies function is not included on all models.

- 1 To select the function, press the TOP button and rotate dial until COOKIES illuminates. The default time and temperature settings will display.
- 2 Press the TIME/SLICES button and rotate dial to select a cook time up to 4 hours.

**NOTE:** If cooking for 1 hour or less, the clock will count down by minutes and seconds. If cooking for more than 1 hour, the clock will count down by hours and minutes.

- 3 Press the TEMP/SHADE button and rotate dial to select a temperature between 180°F and 450°F. Press the TEMP/SHADE button again to confirm temperature selection.
- 4 Press START/STOP dial to begin preheating.
- 5 Place ingredients on the sheet pan. When the unit beeps to signify it has preheated, immediately place the sheet pan on the wire rack in the Top Oven. Close oven door.

**NOTE:** The timer will start counting down as soon as the unit has preheated. If ingredients are not ready to go into the oven, simply press the TIME button and rotate dial to add more time.

- 6 During cooking, you can turn on the light to check on progress.
- 7 When cook time is complete, the unit will beep and END will appear on the display.

**NOTE:** For best results, line the Ninja® Sheet Pan with parchment paper.

## USING YOUR FOODI® DOUBLE OVEN - CONT.

To turn on the unit, plug the power cord into an outlet and press the button. The unit will automatically shut off after 10 minutes of inactivity.

### BOTTOM OVEN FUNCTIONS

**NOTE:** When using only Bottom Oven with high moisture foods (like frozen foods), it is normal to see condensation in the Top Oven window.

#### Whole Roast

- 1 To select the function, press the BOTTOM button and rotate dial until WHOLE ROAST illuminates. The default time and temperature settings will display. Press the BOTTOM button again to confirm function selection.
- 2 Press the TIME button then rotate dial to select a cook time up to 4 hours. Press the TIME button again to confirm time selection.

**NOTE:** If cooking for 1 hour or less, the clock will count down by minutes and seconds. If cooking for more than 1 hour, the clock will count down by hours and minutes.

- 3 Press the TEMP button and rotate dial to select a temperature between 250°F and 450°F. Press the TEMP button again to confirm temperature selection.
- 4 Press START/STOP dial to begin preheating.

**NOTE:** Food cooks faster when using the Whole Roast function so refer to cook charts in the Inspiration Guide for more guidance on cook times and temperatures.

- 5 Place ingredients directly on sheet pan. When the unit beeps to signify it has preheated, immediately place sheet pan on the wire rack on Level 1 in the Bottom Oven. Close oven door.
- 6 When cook time is complete, the unit will beep and END will appear on the display.

**NOTE:** The timer will start counting down as soon as the unit has preheated. If ingredients are not ready to go into the oven, simply press the TIME button and rotate the dial to add more time.

#### Air Roast

- 1 To select the function, press the BOTTOM button and rotate dial until AIR ROAST illuminates. The default time and temperature settings will display. When cooking 2 layers, select the 2 LEVEL button so that 2 LEVEL appears on the display.
- 2 Press the TIME/SLICES buttons to select a cook time up to 4 hours.

**NOTE:** If cooking for 1 hour or less, the clock will count down by minutes and seconds. If cooking for more than 1 hour, the clock will count down by hours and minutes.

- 3 Press the TEMP button and rotate dial to select a temperature between 250°F and 450°F. Press the TEMP button again to confirm temperature selection.
- 4 Press START/STOP dial to begin preheating.

**NOTE:** Food cooks faster when using the Air Roast function, so refer to cook charts in the Inspiration Guide for more guidance on cook times and temperatures.

- 5 Place ingredients on the sheet pan. When the unit beeps to signify it has preheated, immediately place the sheet pan on the wire rack on Level 1 in the Bottom Oven Close oven door.

**NOTE:** The timer will start counting down as soon as the unit has preheated. If ingredients are not ready to go into the oven, simply press TIME button and rotate dial to add more time.

- 6 When cook time is complete, the unit will beep and "END" will appear on the display.

## USING YOUR FOODI® DOUBLE OVEN - CONT.

To turn on the unit, plug the power cord into an outlet and press the button. The unit will automatically shut off after 10 minutes of inactivity.

### Air Fry

- 1 To select the function, press the BOTTOM button and rotate dial until AIR FRY illuminates. The default time and temperature settings will display. When cooking 2 layers, select the 2 LEVEL button so that 2 LEVEL appears on the display.
- 2 Press the TIME/SLICES buttons to select a cook time up to 4 hours. Press the TIME button again to confirm time selection.
- 3 Then press the TEMP button and rotate dial to select a temperature between 250°F and 450°F. Press the TEMP button again to confirm temperature selection.
- 4 Press START/STOP dial to begin preheating.

**NOTE:** Food cooks faster when using the Air Fry function. Refer to Air Fry Chart in the Inspiration Guide for more guidance on cook times and temperatures.

- 5 Place ingredients in the air fry basket on Level 2 in the Bottom Oven. If ingredients are fatty, oily, or marinated, place the sheet pan on wire rack on Level 1 in the Bottom Oven. Use air fry basket for dry ingredients.
- 6 When the unit beeps to signify it has preheated, immediately slide the basket into Level 1 in the Bottom Oven. If also using the sheet pan, slide both into the oven at the same time, with the basket in the upper rack and the pan on the wire rack beneath the basket. Close oven door.
- 7 When cook time is complete, the unit will beep and END will appear on the display.

**NOTE:** The timer will start counting down as soon as the unit has preheated. If ingredients are not ready to go into the oven, simply press the TIME button and rotate dial to add more time.

### Convection Bake

- 1 To select the function, press the BOTTOM button and rotate dial until CONVECTION BAKE illuminates. The default time and temperature settings will display. Press the BOTTOM button again to confirm function selection.
- 2 Press the TIME button and turn the dial to select a cook time up to 4 hours. Press the TIME button again to confirm time selection.

**NOTE:** The timer will start counting down as soon as the unit has preheated. If ingredients are not ready to go into the oven, simply press the TIME button to add more time.

- 3 Press the TEMP button and turn the dial to select a temperature between 180°F and 450°F. Press the TEMP button again to confirm temperature selection.
- 4 Press START/STOP to begin preheating.
- 5 Place ingredients on the sheet pan, cake pan, or casserole dish. When the unit beeps to signify it has preheated, immediately place the sheet pan on the wire rack on bottom level in the Bottom Oven. Close oven door.

**NOTE:** If cooking for 1 hour or less, the clock will count down by minutes and seconds. If cooking for more than 1 hour, the clock will count down by hours and minutes.

- 6 During cooking, you can turn on the light to check on progress.
- 7 When cook time is complete, the unit will beep and END will appear on the display.

To turn on the unit, plug the power cord into an outlet and press the button. The unit will automatically shut off after 10 minutes of inactivity.

### Pizza

- 1 To select the function, press the BOTTOM button and rotate dial until PIZZA illuminates. The default time and temperature setting will display. Press the BOTTOM button again to confirm function selection.
- 2 Press the TIME button and rotate dial to select a cook time up to 4 hours. Press the TIME button again to confirm time selection.
- 3 Press the TEMP button and rotate dial to select a temperature between 180°F and 450°F. Press the TEMP button again to confirm temperature selection.
- 4 Place pizza on the sheet pan or directly on the wire rack on Level 2 in the Bottom Oven. Close oven door and press START/STOP dial to begin cooking.
- 5 When cook time is complete, the unit will beep and END will appear on the display.

### Dehydrate

**NOTE:** Purchase additional dehydrate accessory to dehydrate up to 2 levels at one time.

**NOTE:** The unit does not preheat in Dehydrate mode.

- 1 To select the function, press the BOTTOM button and rotate dial until DEHYDRATE illuminates. The default time and temperature settings will display. Press the BOTTOM button again to confirm function selection.
- 2 Press the TIME button and rotate dial to select a dehydrate time up to 24 hours. Press the TIME button again to confirm time selection.
- 3 Press the TEMP button and rotate dial to select a temperature between 85°F and 200°F. Press the TEMP button again to confirm temperature selection.
- 4 Place ingredients in the air fry basket on Level 2 in the Bottom Oven. Close oven door and press START/STOP dial to begin cooking.

**NOTE:** For best results, lay ingredients flat on each layer; do not stack food.

- 5 When cook time is complete, the unit will beep and END will appear on the display.

## REPLACEMENT PARTS

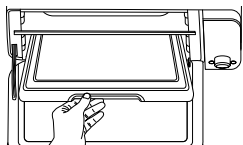
To order additional parts and accessories, visit [ninjaaccessories.com](http://ninjaaccessories.com) or contact Customer Service at **1-877-646-5288**. We ask that you register your product online at [registry.ninja.com](http://registry.ninja.com) and have the product on hand when you call, so we may better assist you.

## CLEANING & MAINTENANCE

### EVERYDAY CLEANING

The unit should be cleaned thoroughly after every use.

- 1 Unplug the unit from the outlet and allow it to cool down before cleaning.
- 2 Empty crumb tray by sliding it out of the oven. The crumb tray can fit in both the Top and Bottom ovens.



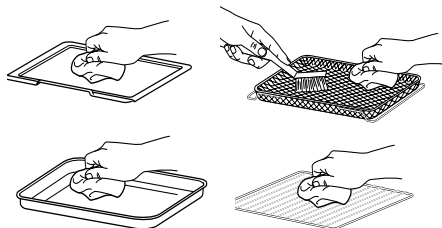
**NOTE:** Empty crumb tray frequently. Hand-wash when necessary.

- 3 After every use, wipe away any food splatter on the interior walls and glass door of the unit with a soft, damp sponge.
- 4 To clean the exterior of the main unit and the control panel, wipe them clean with a damp cloth. A non-abrasive liquid cleanser or mild spray solution may be used. Apply the cleanser to the sponge, not the oven surface, before cleaning.
- 5 When using accessories, we recommend greasing them with recommended cooking oil, or covering them with parchment paper or aluminum foil before placing food on top.

**NOTE:** When using parchment paper or aluminum foil, cut to size of accessory. The parchment paper or aluminum foil should not touch any of the heating elements or the inside oven walls as it could cause smoke. **DO NOT** use parchment paper on Broil or above the recommended manufacturer's instructions.

### DEEP CLEANING

- 1 Unplug the unit from the outlet and allow it to cool down before cleaning.
  - 2 Remove all accessories from the unit, including the crumb tray, and wash separately. Use a non-abrasive cleaning brush to more thoroughly wash the air fry basket. Accessories are hand-wash recommended. The air fry basket and wire racks can be put in the dishwasher, but may wear more quickly over time. **DO NOT** place sheet pan or crumb tray in the dishwasher.
  - 3 Use warm, soapy water and a soft cloth to wash the oven's interior and glass door, **DO NOT** use abrasive cleaners, scrubbing brushes, or chemical cleaners, as they will damage the oven.
- CAUTION: NEVER** put the main unit in the dishwasher or immerse it in water or any other liquid.
- 4 To remove tough grease, let sheet pan soak overnight in warm, soapy water, then wash with a non-abrasive sponge or brush.
  - 5 Thoroughly dry all parts before placing them back in the oven.



**IMPORTANT:** Place crumb tray below lower heating elements in the top oven. **DO NOT** slide into any rack positions.

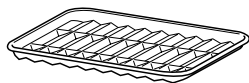
## ACCESSORIES FOR PURCHASE

We offer a suite of accessories custom made for your Ninja® Double Oven. Visit [ninjaccessories.com](http://ninjaccessories.com) to expand your capabilities and take your cooking to the next level.

• Cutting Board



• Roast Tray



• Nonstick Air Fry Basket



## TROUBLESHOOTING & FAQ

### ERROR MESSAGES

**“Er0,” “Er1,” “Er2,” “Er3,” “Er4,” “Er5,” or “Er6”**

Turn off the unit and call Customer Service at 1-877-646-5288. So we may better assist you, please register your product online at [registeryourninja.com](http://registeryourninja.com) and have the product on hand when you call.

### FAQ

#### Why won't the oven turn on?

- Make sure the power cord is securely plugged into the outlet.
- Insert the power cord into a different outlet.
- Press the power button.
- Contact licensed electrician if a faulty outlet is suspected.

#### Can I use the sheet pan instead of the air fry basket with the Air Fry function?

- Yes, but crispiness results may vary.

#### Do I need to adjust the cook times and temperatures of traditional oven recipes?

- For best results, keep an eye out on your food while cooking. Refer to cook charts in the Inspiration Guide for more guidance on cook times and temperatures.

#### Can I restore the unit to its default settings?

- The oven will remember the last setting used for each function, even if you unplug it. To restore the oven's default settings for each function, press the TEMP/SHADE and TIME/SLICES buttons and rotate the dial simultaneously for 5 seconds.

#### Why do the heating elements appear to be turning on and off?

- This is normal. The oven is designed to control temperature precisely for every function by adjusting the heating elements' power levels.

#### Why does the oven have a different temperature reading with an external thermometer?

- Convection ovens circulate air differently than traditional ovens, so when the door is opened, more heat will escape. This may affect any external temperature reading of the unit's interior temperature.
- Since this is a convection oven, it can cook more quickly than a traditional oven. Convection cooking includes a fan that helps speed up cook time by circulating hot air and can affect temperatures within the cavity. The time it takes the unit to heat up to the set temperature will vary based on the amount of food being cooked, the function being used, and the cook temperature and time. The oven features an algorithm that ensures temperature and time settings work with most traditional oven recipes. As a result, the temperature inside the oven may differ from the set temperature. This does not impact cooking quality. Refer to the Inspiration Guide to learn more about recommended cook times and temperatures.

#### Why is my unit not fully preheated when the preheat cycle is completed?

- During preheating, the unit will not reach the intended cook temperature, but it will preheat to a level that will start cooking your ingredients. As the cook cycle continues, the oven will continue to heat up and cook your food to doneness. It may take up to 10 minutes for the unit to reach the intended cook temperature. This does not affect the cooking quality of most recipes.

#### Why is steam coming out from the oven door?

- This is normal. Foods with a high moisture content may release steam around the door.

#### Why is water dripping onto the counter from under the door?

- This is normal. The condensation created by foods with a high moisture content (such as frozen foods) may run down the inside of the door and drip onto the counter.

#### Why is the unit generating smoke?

- It is highly recommended to clean all accessories and the inside of the oven after each use to prevent grease build up that can cause smoke.
- Ensure you are using the sheet pan when cooking all greasy foods, or when using Air Fry, Air Roast, or Whole Roast functions.
- If problem persists, run a Toast cycle on shade 7 with accessories removed; this will burn off any additional grease on the heating elements that are causing smoke.

#### How can I clean the sheet pan?

- For stuck-on food, let the sheet pan soak before cleaning.
- Line the sheet pan with aluminum foil or parchment paper when cooking to make clean-up easier.

#### Why did a circuit breaker trip while using the unit?

- The unit uses 1800 watts of power, so it must be plugged into an outlet on a 15-amp circuit breaker. 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.

#### Why does the unit sound like it is still running even though the power is off?

- The cooling fan may continue to run even after the unit has been turned off. This is a normal function and should not be a source of concern. The cooling fan will stop after the temperature of the unit reaches below 95°F (35°C).



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 [ninjaaccessories.com](http://ninjaaccessories.com).
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 [ninjakitchen.com/support](http://ninjakitchen.com/support) for product care and maintenance self-help. Our Customer Service Specialists are also available at **1-877-646-5288** 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 [registeryourninja.com](http://registeryourninja.com) 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 **1-877-646-5288** to initiate a warranty claim. You will need the receipt as proof of purchase. We also ask that you register your product online at [registeryourninja.com](http://registeryourninja.com) 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 state to state. Some states do not permit the exclusion or limitation of incidental or consequential damages, so the above may not apply to you.



BALAYEZ LE CODE  
POUR DÉCOUVRIR  
VOTRE FOUR  
EXPLOREZ LES RECETTES  
ET PLUS ENCORE.

# CONSIGNES DE SÉCURITÉ IMPORTANTES

VEUILLEZ LIRE CES DIRECTIVES ATTENTIVEMENT AVANT D'UTILISER L'APPAREIL • DESTINÉ À UN USAGE DOMESTIQUE UNIQUEMENT

	Veillez lire et passer en revue les instructions pour comprendre le fonctionnement et l'utilisation du produit.
	Indique un risque de blessures, de mort ou de dommages matériels importants si l'avertissement signalé par ce symbole est ignoré.
	Évitez tout contact avec une surface chaude. Utilisez toujours des protections pour les mains afin d'éviter les brûlures.
	Pour usage intérieur et domestique seulement.

## AVERTISSEMENT

Afin de réduire les risques de blessure, d'incendie, d'électrisation ou de dommages matériels, les consignes de sécurité de base doivent toujours être respectées, y compris les avertissements numérotés suivants et les instructions qui s'y rattachent. N'utilisez pas l'appareil pour un usage autre que celui prévu.

- 1 Pour éliminer tout risque d'étouffement pour les jeunes enfants, jetez immédiatement tous les matériaux d'emballage lors du déballage.
- 2 Passez en revue le contenu de la boîte pour vérifier que vous disposez de toutes les pièces nécessaires pour utiliser votre four correctement et en toute sécurité.
- 3 Cet appareil n'est pas destiné à être utilisé par des personnes dont les capacités physiques, sensorielles ou intellectuelles sont réduites, ou par des personnes manquant d'expérience et de connaissances, à moins qu'elles ne soient sous surveillance ou qu'elles aient reçu des instructions quant à l'utilisation sécuritaire de l'appareil et qu'elles comprennent les dangers en cause.
- 4 Pour éliminer tout risque d'étouffement pour les jeunes enfants, jetez immédiatement tous les matériaux d'emballage lors du déballage.
- 5 **N'UTILISEZ PAS** de cordon prolongateur. L'appareil est doté d'un cordon d'alimentation court pour réduire le risque que des enfants l'attrapent ou qu'ils s'y emmêlent, et pour réduire le risque de trébucher sur un cordon plus long.
- 6 **NE BRANCHEZ JAMAIS** l'appareil dans une prise sous le comptoir.
- 7 Maintenez l'appareil et son cordon hors de la portée des enfants. **NE LAISSEZ PAS** d'enfants utiliser l'appareil. Une surveillance étroite est nécessaire lorsqu'il est utilisé en présence d'enfants.
- 8 **NE LAISSEZ PAS** le cordon pendre d'une table ou d'un comptoir, et ne le laissez pas toucher aux surfaces chaudes, y compris les cuisinières et autres fours chauffants.
- 9 **NE LAISSEZ JAMAIS** le four en marche sans surveillance.
- 10 Si les aliments s'enflamment pendant la cuisson, **N'OUVREZ PAS** la porte du four.
  - Si vous pouvez le faire en toute sécurité, débranchez immédiatement le four.
  - **N'ÉTEIGNEZ PAS** le feu avec de l'eau. Les aliments peuvent contenir des matières grasses et l'eau peut alimenter les flammes.
  - Si des flammes s'échappent par la porte du four, appelez immédiatement le service d'incendie.
  - Si un feu s'est allumé dans l'appareil, **NE L'UTILISEZ PLUS**; le four peut avoir été endommagé et causer un incendie ou une décharge électrique.
- 11 **NE METTEZ PAS** d'objet directement sur les éléments chauffants. **NE COUVREZ PAS** le ramasse-miettes, les éléments chauffants ou les parois intérieures du four. Le four risque alors de surchauffer ou de provoquer un incendie.
- 12 **N'UTILISEZ PAS** le four si le ramasse-miettes n'est pas installé correctement. Le ramasse-miettes DOIT être installé sous les éléments chauffants inférieurs.
- 13 Pour vous protéger contre les décharges électriques, **N'IMMERGEZ PAS** le cordon, les fiches ou le boîtier de l'appareil dans l'eau ou dans d'autres liquides.
- 14 **NE PLACEZ PAS** cet appareil sur des surfaces chaudes, près d'un brûleur électrique ou au gaz chaud, dans un four chaud ou sur une cuisinière.

# CONSIGNES DE SÉCURITÉ IMPORTANTES

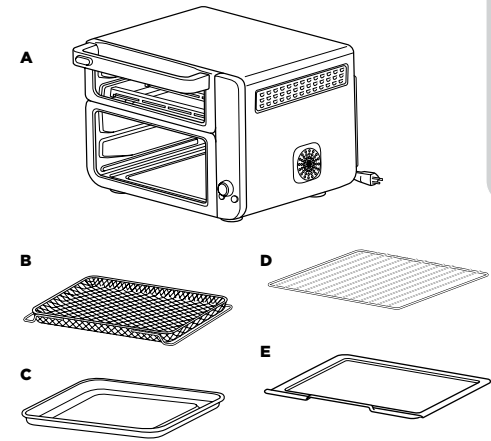
VEUILLEZ LIRE CES DIRECTIVES ATTENTIVEMENT AVANT D'UTILISER L'APPAREIL • DESTINÉ À UN USAGE DOMESTIQUE UNIQUEMENT

- 15 **N'UTILISEZ PAS** le four si son cordon ou sa fiche sont endommagés. Inspectez régulièrement le four et le cordon d'alimentation. En cas de dysfonctionnement ou d'endommagement du four, cessez immédiatement son utilisation et communiquez avec le service à la clientèle.
- 16 **NE COUVREZ PAS** les prises d'air ou les sorties d'air lorsque l'appareil fonctionne. Si vous le faites, vous n'obtiendrez pas une cuisson uniforme et vous risquerez d'endommager l'appareil ou de le faire surchauffer.
- 17 **N'INSÉREZ RIEN** dans les fentes de ventilation et ne les obstruez pas.
- 18 **NE PLACEZ PAS** des objets sur l'appareil lorsqu'il est en marche, sauf les accessoires Ninja® recommandés et autorisés.
- 19 Avant de placer des accessoires dans le four, assurez-vous qu'ils soient propres et secs.
- 20 Conçu pour une utilisation sur un comptoir uniquement. **NE PLACEZ PAS** le four près du bord du comptoir. Assurez-vous que la surface est de niveau, propre et sèche.
- 21 Ce four est destiné à un usage domestique uniquement. **N'UTILISEZ PAS** ce four à des fins autres que celles pour lesquelles il a été conçu. Une mauvaise utilisation peut entraîner des blessures.
- 22 **N'ENTREPOSEZ PAS** de matériaux, autres que les accessoires fournis, dans ce four lorsqu'il n'est pas en marche.
- 23 **N'UTILISEZ PAS** ce four à l'extérieur. **N'UTILISEZ PAS** l'appareil dans des véhicules en mouvement ou dans des bateaux.
- 24 **N'UTILISEZ PAS** d'accessoires qui ne sont pas recommandés ou vendus par SharkNinja.
- 25 Pendant l'utilisation de ce four, laissez un espace suffisant (au moins 5 cm) pour permettre la circulation d'air au-dessus et autour de celui-ci.
- 26 Un incendie peut se produire si le four est couvert ou s'il touche des matériaux inflammables, y compris des rideaux, des draps, des murs ou autres pendant l'utilisation.
- 27 Ce four est doté d'une porte en verre trempé et est plus résistant aux bris. Évitez d'égratigner la surface de la porte ou d'entailler les bords.
- 28 **NE METTEZ RIEN** directement sur les éléments chauffants et **N'UTILISEZ PAS** le four sans la grille ou le panier pour friture à l'air chaud.
- 29 **NE VAPORISEZ AUCUN** type d'aérosol ou d'aromatisant à l'intérieur du four pendant la cuisson.
- 30 Soyez prudent lorsque insérez ou retirez des aliments ou des accessoires du four, surtout s'il est chaud.
- 31 La tension des prises de courant peut varier, ce qui peut affecter la performance de votre produit. Pour éviter tout risque de maladie, utilisez un thermomètre pour vérifier que vos aliments sont cuits aux températures recommandées.
- 32 Évitez le contact des aliments avec les éléments chauffants. Un remplissage de nourriture excessif peut provoquer des blessures ou des dommages matériels, ou nuire à l'utilisation sécuritaire du four.
- 33 Les aliments de taille supérieure et les ustensiles métalliques ne peuvent pas être insérés dans la grille-pain four, car ils peuvent causer un incendie ou une décharge électrique.
- 34 À l'exception du papier sulfurisé, **NE METTEZ PAS** les éléments suivants dans le four : papier, carton, plastique, sac à rôtir ou tout autre matériau équivalent.
- 35 Faites preuve d'une extrême prudence lorsque vous utilisez des contenants qui ne sont pas en métal ou en verre.
- 36 **N'UTILISEZ PAS** les surfaces chaudes. Les surfaces du four et la porte en verre sont chaudes pendant et après l'utilisation de l'appareil. Pour éviter les brûlures et les blessures, utilisez **TOUJOURS** des sous-plats ou des gants isolants, et utilisez les poignées.
- 37 Les aliments renversés peuvent causer de graves brûlures. Il faut faire preuve d'une extrême prudence quand le four contient des aliments chauds. Une utilisation incorrecte peut entraîner des blessures.
- 38 Reportez-vous à la section Nettoyage et entretien pour connaître les directives relatives à l'entretien régulier du four.
- 39 Le nettoyage et l'entretien par l'utilisateur ne doivent pas être effectués par des enfants.
- 40 Laissez le four refroidir complètement avant de le nettoyer ou de le déplacer pour le ranger.
- 41 Lorsque vous ne l'utilisez pas, appuyez sur le bouton d'alimentation pour l'éteindre, puis débranchez-le. Saisissez le corps de la fiche et tirez-le de la prise électrique. Ne débranchez jamais l'appareil en tirant sur le cordon.
- 42 **NE NETTOYEZ PAS** l'appareil avec des tampons à récurer métalliques. Des pièces peuvent séparer du tampon et toucher des pièces électriques, ce qui entraîne un risque d'électrocution.
- 43 **N'UTILISEZ PAS** le four comme source de chaleur ou pour le séchage.
- 44 Cet appareil comporte des mentions importantes sur la lame de la fiche. Il n'est pas possible de remplacer le cordon d'alimentation. En cas de dommage, contactez SharkNinja pour une réparation.

## CONSERVEZ CES INSTRUCTIONS

## PIÈCES ET ACCESSOIRES

- A **Appareil principal**  
(le cordon d'alimentation n'est pas illustré)
- B **Panier pour friture à l'air chaud**  
Utilisez-le avec la fonction friture à l'air chaud. Il est recommandé de le laver à la main.
- C **Plaque(s) de cuisson**  
Déposez-la sur la grille. Lavez-la à la main seulement.
- D **2 grilles**  
Utilisez-les seules ou déposez-les dans une plaque de cuisson. Il est recommandé de les laver à la main.
- E **Ramasse-miettes amovible**  
(déjà installé dans l'appareil)  
Doit demeurer dans l'appareil lorsque le four supérieur est en cours d'utilisation. Peut également être utilisé dans le four inférieur. Lavez-le à la main seulement.



**IMPORTANT :** Placez le ramasse-miettes sous les éléments chauffants inférieurs du four supérieur ou dans le fond du four inférieur. **NE LE GLISSEZ PAS** sur l'une des grilles.

### PRATIQUES EXEMPLAIRES ET LOGIQUES :

- **NE LAISSEZ PAS** votre grille-pain four sans surveillance lorsque vous cuisinez des aliments. Pour éliminer les risques d'accident, si possible, débranchez le four lorsque vous ne l'utilisez pas.
- Gardez un extincteur ou une serviette étouffe-feu à portée de main, dans un endroit sûr et connu. Si vous n'avez pas d'extincteur, saupoudrez les flammes de bicarbonate de soude jusqu'à ce qu'elles s'éteignent.
- Si un feu s'allume dans le four et que les aliments dans ce dernier ne sont pas gras, débranchez le four immédiatement et utilisez de l'eau pour éteindre les flammes. **N'UTILISEZ PAS** d'eau s'il y a de la graisse dans le four, puisque cela pourrait alimenter les flammes. Utilisez plutôt du bicarbonate de soude.

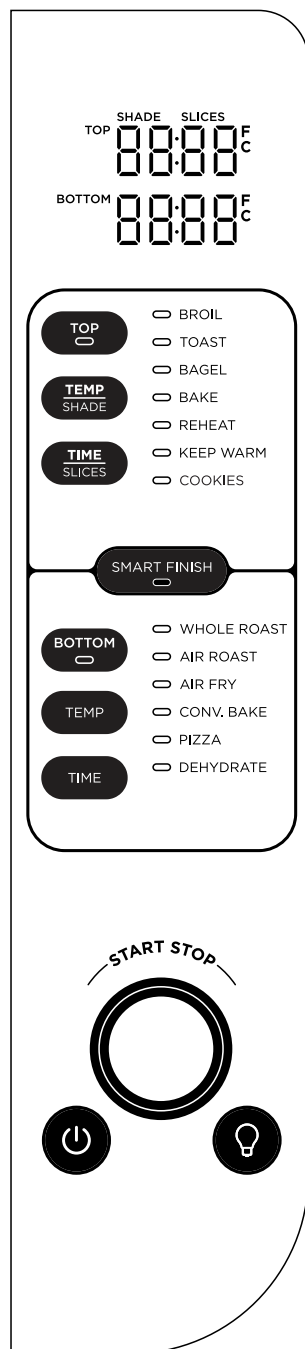
## AVANT LA PREMIÈRE UTILISATION

- 1 Retirez et jetez tout emballage, étiquette promotionnelle et ruban adhésif de l'appareil.
- 2 Retirez tous les accessoires de l'emballage et lisez attentivement ce manuel. Veuillez prêter une attention particulière aux instructions d'utilisation, aux avertissements et aux mesures de protection importantes afin d'éviter tout dommage matériel ou toute blessure.
- 3 Lavez le panier pour friture à l'air chaud, les plaques de cuisson, la grille et le ramasse-miettes amovible dans de l'eau chaude savonneuse, puis rincez-les et séchez-les soigneusement. **NE LAVEZ PAS** la plaque de cuisson ou le ramasse-miettes au lave-vaisselle. Leur revêtement pourrait se dégrader. **N'IMMERGEZ JAMAIS** l'appareil principal dans l'eau.

Nous vous recommandons de placer tous les accessoires dans le four, puis de faire fonctionner le four supérieur en mode Bake (cuisson au four) à 450°F (230°C) pendant 25 minutes, et le four inférieur en mode Air fry (friture à l'air chaud) à 450°F (230°C) pendant 25 minutes, sans aliment à l'intérieur. Assurez-vous que la pièce est bien ventilée, car une odeur peut être produite. Cette procédure élimine les résidus d'emballage et les odeurs qui pourraient être présentes. Cela est complètement sécuritaire et ne nuit pas au rendement du four.

**REMARQUE :** Le lavage à la main des accessoires est recommandé. Le panier pour friture à l'air chaud et la grille peuvent être lavés au lave-vaisselle, mais cela peut les user plus rapidement avec le temps.

## UTILISATION DU PANNEAU DE COMMANDE



### FONCTIONS

Une fois que vous avez sélectionné l'une des fonctions ci-dessous, vous pouvez modifier la température ou le degré de cuisson ainsi que le temps de cuisson ou le nombre de tranches.

**REMARQUE :** Les fonctions Déhydrate (déshydrater) et Reheat (réchauffer), Keep Warm (maintien au chaud) et Cookies (biscuits) ne sont pas offertes sur tous les modèles.

#### FOUR SUPÉRIEUR :

**BROIL (cuisson sous le grill) :** Grille la viande et le poisson et dore uniformément le dessus des gratins.

**TOAST (rôtie) :** Grille uniformément jusqu'à 6 tranches de pain au degré de cuisson de votre choix.

**BAGEL :** Faites griller à la perfection jusqu'à 6 tranches de bagels en les déposant sur la grille, la face coupée orientée vers le haut.

**BAKE (cuisson au four) :** Faites cuire vos plats uniformément, comme des biscuits ou des gâteaux.

**REHEAT (réchauffer) :** Réchauffez vos restes sans trop les cuire.

**KEEP WARM (maintien au chaud) :** Gardez vos aliments au chaud après leur cuisson.

**COOKIES (biscuits) :** Faites cuire des brownies maison à la perfection.

#### FOUR INFÉRIEUR :

**WHOLE ROAST (rôti entier) :** Faites rôtir à la fois une grosse pièce de viande (comme un poulet 2 kg) et ses accompagnements pour préparer un repas complet.

**AIR ROAST (rôtir à l'air chaud) :** Faites rôtir des repas sur la plaque, des protéines épaisses et des légumes dont l'extérieur est croustillant et la cuisson intérieure, parfaite.

**AIR FRY (friture à l'air chaud) :** Faites cuire des aliments normalement frits, comme des ailes de poulet, des frites et des croquettes de poulet, en utilisant peu ou pas d'huile.

**CONVECTION BAKE (cuisson au four par convection) :** Permet de cuire uniformément des biscuits, des gâteaux, des brownies et d'autres aliments plus rapidement.

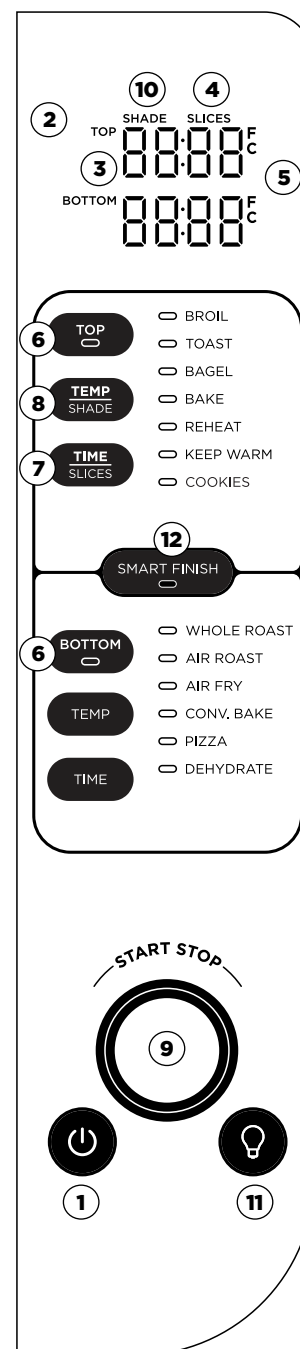
**PIZZA :** Faites cuire les pizzas surgelées ou les pizzas maison uniformément.

**DEHYDRATE (déshydrater) :** Déshydratez les viandes, les fruits et les légumes pour avoir des collations saines.

**REMARQUE :** La technologie du four accélère la cuisson. Surveillez toujours les aliments pour prévenir une cuisson excessive. Consultez les tableaux de cuisson du Guide d'inspiration pour obtenir plus de conseils sur les temps de cuisson et les températures.



**BALAYEZ LE CODE POUR DÉCOUVRIR VOTRE FOUR**  
EXPLOREZ LES RECETTES ET PLUS ENCORE.



### AFFICHAGE DU PANNEAU DE COMMANDE ET DES BOUTONS DE COMMANDE

- Bouton d'alimentation :** Appuyez pour allumer ou éteindre l'appareil.
- Écran de l'horloge :** Indique le temps de cuisson. Un compte à rebours s'affiche durant la cuisson.
- PREHEAT (préchauffage) :** Le message PRE s'affiche à l'écran lorsque le four est en cours de préchauffage. Si le four est déjà à la température désirée en raison d'une utilisation antérieure, il sautera l'étape de préchauffage et la minuterie de cuisson démarrera.
- SLICES (tranches) :** S'allume lorsque vous utilisez la fonction Toast (rôtie) ou Bagel pour indiquer le nombre de tranches.

**REMARQUE :** Le temps et la température de cuisson par défaut sont ceux qui ont été sélectionnés lors de la dernière utilisation.

- Écran de la température :** Indique la température de cuisson.
- Boutons TOP (supérieur) et BOTTOM (inférieur) :** Pour sélectionner une fonction de cuisson, appuyez sur le bouton TOP (supérieur) et tournez le cadran pour sélectionner les fonctions du four supérieur (Broil [cuisson sous le grill], Toast [rôtie], Bagel, Pizza, Reheat [réchauffer], Keep Warm [maintien au chaud] ou Cookies [biscuits]), ou sur le bouton BOTTOM (inférieur) et tournez le cadran pour sélectionner les fonctions du four inférieur (Whole Roast [rôti entier], Air Roast [rôtir à l'air chaud], Air Fry [friture à l'air chaud], Convection Bake [cuisson au four par convection], Pizza et Déhydrate [déshydrater]). Appuyez sur le bouton TOP (supérieur) ou BOTTOM (inférieur) pendant 3 secondes pour éteindre ce four.
- Bouton TIME/SLICES (temps de cuisson/tranches) :** Pour sélectionner un temps de cuisson, appuyez sur le bouton TIME/SLICES (temps de cuisson/tranche) du four supérieur ou sur le bouton TIME (temps de cuisson) du four inférieur, puis tournez le cadran pour augmenter ou réduire le temps de cuisson par incréments d'une minute s'il est moins d'une heure, ou par incréments de cinq minutes s'il est de plus d'une heure. Lorsque vous utilisez la fonction Toast (rôtie) ou Bagel, ces boutons vous permettent de régler le nombre de tranches au lieu du temps de cuisson.
- Bouton TEMP/SHADE (température/degré de cuisson) :** Pour régler la température, appuyez sur le bouton TEMP/SHADE (température/degré de cuisson) du four supérieur ou sur le bouton TEMP (température) du four inférieur, puis tournez le cadran pour augmenter ou réduire la température par incréments de 5 degrés. Lorsque vous utilisez la fonction Toast (rôtie) ou Bagel, le cadran vous permet de régler le degré de cuisson de 1 (le plus faible) à 7 (le plus élevé), plutôt que la température.
- Cadran START/STOP (marche/arrêt) :** Appuyez sur ce cadran pour lancer ou interrompre la cuisson. Lorsque vous utilisez les deux fours, le cadran START/STOP allume ou éteint les deux fours. Pour allumer ou éteindre un seul four, appuyez d'abord sur le bouton TOP (supérieur) ou BOTTOM (inférieur), puis sur le cadran START/STOP (marche/arrêt).
- SHADE (degré de cuisson) :** S'allume lorsque vous utilisez la fonction Toast (rôtie) ou Bagel pour indiquer le degré de cuisson sélectionné.
- Bouton d'éclairage (Light) :** Appuyez sur ce bouton pour allumer et éteindre la lumière à l'intérieur du four.
- Bouton SMART FINISH (fin de cuisson intelligente) :** Lorsque vous utilisez les deux fours, appuyez sur ce bouton avant d'appuyer sur le bouton START/STOP (marche/arrêt) pour que la cuisson des deux fours se termine en même temps.

## COMMENT RÉDUIRE LA FUMÉE

Nous vous recommandons de remplacer l'huile d'olive par de l'huile végétale, de canola, de noix de coco, d'avocat ou de pépins de raisin.



### Huile recommandée :

Canola  
Noix de coco raffinée  
Avocat  
Végétale  
Pépins de raisin



### Non recommandé :

Huile d'olive  
Beurre  
Margarine

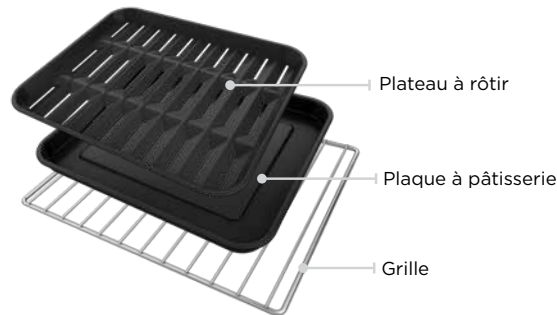
L'appareil peut produire de la fumée lorsque la température de cuisson est plus élevée que celle recommandée.

**REMARQUE :** Pour consulter d'autres tableaux de cuisson, reportez-vous à votre Guide d'inspiration ou visitez le site [ninjakitchen.com](http://ninjakitchen.com).

## UTILISATION DE VOTRE FOUR FOODI® XL PRO AIR

### QUAND UTILISER LE PLATEAU À RÔTIR

Utilisez un plateau à rôtir sur la plaque à pâtisserie pour cuisiner en employant les fonctions de convection (comme WHOLE ROAST [rôti entier], AIR ROAST [rôtir par convection] et AIR FRY [friteuse à convection]) ou avec des aliments gras comme : poulet entier, ailes de poulet, bacon, viandes marinées ou légumes à l'huile.



Recommandé pour les aliments suivants :



Poulet entier



Ailes ou cuisses de poulet



Bacon



Viandes marinées



Légumes à l'huile

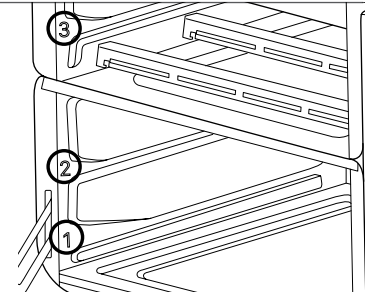
## UTILISATION DE VOTRE FOUR DOUBLE FOODI®

### UTILISATION DES FONCTIONS DE CUISSON DES DEUX FOURS

Le four supérieur offre une seule position pour la grille, alors que le four inférieur en offre deux afin de pouvoir utiliser des accessoires.

### Positionnement des grilles

Chaque fonction de cuisson correspond à un four et à une position de grille précis. Veuillez consulter le tableau ci-dessous pour déterminer quel accessoire et quel étage sont appropriés pour chaque fonction de cuisson. Pour obtenir les meilleurs résultats, n'utilisez que les accessoires recommandés pour chaque fonction et retirez tous les autres du four.



		BROIL (cuisson sous le grill)	TOAST (rôtie)	BAGEL	BAKE/COOKIES (cuisson au four/biscuits)	REHEAT/KEEP WARM (réchauffer/maintien au chaud)
<b>FOUR SUPÉRIEUR</b>	<b>ÉTAGE 3</b>	Plaque de cuisson sur la grille	Grille	Grille	Plaque de cuisson sur la grille	Plaque de cuisson sur la grille

**REMARQUE :** Lorsque vous cuisinez des aliments gras ou dégoulinants, placez la plaque de cuisson sous la grille afin qu'elle récupère ce qui coule.

		WHOLE ROAST (rôti entier)	AIR ROAST (rôtir à l'air chaud)	AIR FRY (friture à l'air chaud)	BAKE (cuisson au four)	PIZZA	DEHYDRATE (déshydrater)
<b>FOUR INFÉRIEUR</b>	<b>ÉTAGE 2</b>			Panier pour friture à l'air chaud			Panier pour friture à l'air chaud
	<b>ÉTAGE 1</b>	Plaque de cuisson sur la grille	Plaque de cuisson sur la grille	Placez une plaque de cuisson sur la grille afin qu'elle récupère ce qui coule.	Plaque de cuisson sur la grille	Plaque de cuisson sur la grille	

**REMARQUE :** Placez toujours une plaque de cuisson sur la grille. **NE LA DÉPOSEZ PAS** directement sur les éléments chauffants.

## UTILISATION DE VOTRE FOUR DOUBLE FOODI® - SUITE

### UTILISATION DES DEUX FOURS

#### REMARQUE : POUR OBTENIR LES MEILLEURS RÉSULTATS, PRÉCHAUFFEZ L'APPAREIL.

Insérez des aliments dans le four seulement lorsque le préchauffage est terminé (cette étape peut prendre jusqu'à 3 minutes à partir du moment où vous appuyez sur le bouton START/STOP [marche/arrêt]). Le préchauffage du four n'est pas nécessaire lorsque vous utilisez les fonctions Broil (cuisson sous le gril), Toast (rôtie), Bagel, Keep Warm (maintien au chaud), et Dehydrate (déshydrater). Si vous activez la fonction Smart Finish (fin de cuisson intelligente), seul le four dont le temps de cuisson est le plus long sera préchauffé.

- 1 Appuyez sur le BOUTON D'ALIMENTATION pour allumer ou éteindre le four.
- 2 Appuyez sur le bouton TOP (supérieur) et tournez le cadran pour sélectionner les fonctions de cuisson du four supérieur. Appuyez de nouveau sur le bouton TOP (supérieur) pour confirmer la fonction sélectionnée.
- 3 Appuyez sur le bouton TEMP/SHADE (température/degré de cuisson), puis tournez le cadran pour régler la température de cuisson (ou le degré de cuisson, dans le cas de la fonction Toast [rôtie] ou Bagel) du four supérieur. Appuyez de nouveau sur ce bouton pour confirmer votre sélection.
- 4 Appuyez sur le bouton TIME/SLICES (temps de cuisson/tranches), puis tournez le cadran pour régler le temps de cuisson (ou le nombre de tranches, dans le cas de la fonction Toast [rôtie] ou Bagel) du four supérieur. Appuyez de nouveau sur ce bouton pour confirmer votre sélection.
- 5 Appuyez sur le bouton BOTTOM (inférieur) et tournez le cadran pour sélectionner les fonctions de cuisson du four inférieur. Appuyez de nouveau sur ce bouton pour confirmer votre sélection.
- 6 Appuyez sur le bouton TEMP (température), puis tournez le cadran pour régler la température de cuisson du four inférieur. Appuyez de nouveau sur ce bouton pour confirmer votre sélection.
- 7 Appuyez sur le bouton TIME (temps de cuisson), puis tournez le cadran pour régler le temps de cuisson du four inférieur. Appuyez de nouveau sur ce bouton pour confirmer votre sélection.
- 8 Appuyez sur le bouton START/STOP (marche/arrêt) pour lancer le cycle de cuisson des deux fours. Le préchauffage du four est requis pour les fonctions Bake (cuisson au four), Cookies (biscuits), Whole Roast (rôti entier), Air Roast (rôti à l'air chaud), Air Fry (friture à l'air chaud), Convection Bake (cuisson au four par convection) et Pizza.

### UTILISATION DES DEUX FOURS ET DE LA FONCTION SMART FINISH (FIN DE CUISSON INTELLIGENTE)

#### REMARQUE : POUR OBTENIR LES MEILLEURS RÉSULTATS, PRÉCHAUFFEZ L'APPAREIL.

Insérez des aliments dans le four seulement lorsque le préchauffage est terminé (cette étape peut prendre jusqu'à 3 minutes à partir du moment où vous appuyez sur le bouton START/STOP [marche/arrêt]). Le préchauffage du four n'est pas nécessaire lorsque vous utilisez les fonctions Broil (cuisson sous le gril), Toast (rôtie), Bagel, Keep Warm (maintien au chaud), et Dehydrate (déshydrater). Si vous activez la fonction Smart Finish (fin de cuisson intelligente), seul le four dont le temps de cuisson est le plus long sera préchauffé.

- 1 Appuyez sur le BOUTON D'ALIMENTATION pour allumer ou éteindre le four.
- 2 Appuyez sur le bouton TOP (supérieur) et tournez le cadran pour sélectionner les fonctions de cuisson du four supérieur. Appuyez de nouveau sur le bouton TOP (supérieur) pour confirmer la fonction sélectionnée.
- 3 Appuyez sur le bouton TEMP/SHADE (température/degré de cuisson), puis tournez le cadran pour régler la température de cuisson (ou le degré de cuisson, dans le cas de la fonction Toast [rôtie] ou Bagel) du four supérieur. Appuyez de nouveau sur ce bouton pour confirmer votre sélection.
- 4 Appuyez sur le bouton TIME/SLICES (temps de cuisson/tranches), puis tournez le cadran pour régler le temps de cuisson (ou le nombre de tranches, dans le cas de la fonction Toast [rôtie] ou Bagel) du four supérieur. Appuyez de nouveau sur ce bouton pour confirmer votre sélection.
- 5 Appuyez sur le bouton BOTTOM (inférieur) et tournez le cadran pour sélectionner les fonctions de cuisson du four inférieur. Appuyez de nouveau sur ce bouton pour confirmer votre sélection.
- 6 Appuyez sur le bouton TEMP (température), puis tournez le cadran pour régler la température de cuisson du four inférieur. Appuyez de nouveau sur ce bouton pour confirmer votre sélection.
- 7 Appuyez sur le bouton TIME (temps de cuisson), puis tournez le cadran pour régler le temps de cuisson du four inférieur. Appuyez de nouveau sur ce bouton pour confirmer votre sélection.

Pour mettre l'appareil en marche, branchez le cordon d'alimentation dans une prise de courant murale, puis appuyez sur le bouton d'alimentation. L'appareil s'éteint automatiquement après 10 minutes d'inactivité.

- 8 Si vous utilisez des réglages différents dans les deux fours et que vous souhaitez que leurs cycles de cuisson se terminent en même temps, appuyez sur le bouton SMART FINISH™ (fin de cuisson intelligente). Activez cette fonction après avoir réglé d'abord la fonction de cuisson et la température du premier four, puis celles du deuxième four; ou activez-la après avoir réglé la fonction de cuisson, la température et le temps de cuisson des deux fours.
- 9 Appuyez sur le bouton START/STOP (marche/arrêt) pour lancer le cycle de cuisson des deux fours. Le préchauffage du four est requis pour les fonctions Bake (cuisson au four), Whole Roast (rôti entier), Air Roast (rôti à l'air chaud), Air Fry (friture à l'air chaud), Convection Bake (cuisson au four par convection) et Pizza.
- 10 Lorsque le four émet un bip pour indiquer qu'il est préchauffé, insérez aussitôt les aliments puis fermez la porte.
- 11 Lorsque vous réglez le four, le message HOLD s'affichera à l'écran de celui dont le temps de cuisson est le plus court, jusqu'à ce qu'il corresponde à celui de l'autre four.

### FONCTIONS DU FOUR SUPÉRIEUR

#### Broil (cuisson sous le gril)

**REMARQUE :** L'appareil ne se préchauffe pas en mode Broil (cuisson sous le gril).

- 1 Pour sélectionner cette fonction, appuyez sur le bouton TOP (supérieur), puis tournez le cadran jusqu'à ce que BROIL (cuisson sous le gril) s'allume. Le temps et la température de cuisson par défaut s'afficheront. Appuyez de nouveau sur le bouton TOP (supérieur) pour confirmer votre sélection.
- 2 Appuyez sur le bouton TIME/SLICES (temps de cuisson/tranches) et tournez le cadran pour sélectionner un temps de cuisson de 30 minutes ou moins. Appuyez de nouveau sur le bouton TIME/SLICES (temps de cuisson/tranches) pour confirmer votre sélection.
- 3 Appuyez sur le bouton TEMP/SHADE (température/degré de cuisson) et tournez le cadran pour sélectionner HI (température élevée) ou LO (faible température). Appuyez de nouveau sur le bouton TEMP/SHADE (température/degré de cuisson) pour confirmer votre sélection.
- 4 Placez les ingrédients sur la plaque de cuisson. Placez la plaque de cuisson sur la grille, à l'étage 3 du four supérieur, fermez la porte du four puis appuyez sur le bouton START/STOP (marche/arrêt) pour lancer le cycle de cuisson.
- 5 Lorsque le temps de cuisson est terminé, l'appareil émet un bip et le message END (FIN) s'affiche à l'écran.

## UTILISATION DE VOTRE FOUR DOUBLE FOODI® - SUITE

Pour mettre l'appareil en marche, branchez le cordon d'alimentation dans une prise de courant murale, puis appuyez sur le bouton d'alimentation. L'appareil s'éteint automatiquement après 10 minutes d'inactivité.

### Toast (rôtie)

**REMARQUE :** L'appareil ne se préchauffe pas en mode Toast (rôtie).

- 1 Pour sélectionner cette fonction, appuyez sur le bouton TOP (supérieur), puis tournez le cadran jusqu'à ce que TOAST (rôtie) s'allume. Le nombre de tranches et le degré de cuisson par défaut s'afficheront. Appuyez de nouveau sur le bouton TOP (supérieur) pour confirmer votre sélection.
- 2 Appuyez sur le bouton TIME/SLICES (temps de cuisson/tranches) et tournez le cadran pour sélectionner le nombre de tranches de pain. Vous pouvez faire griller jusqu'à 6 tranches à la fois. Appuyez de nouveau sur le bouton TIME/SLICES (temps de cuisson/tranches) pour confirmer votre sélection.
- 3 Appuyez sur le bouton TEMP/SHADE (température/degré de cuisson) et tournez le cadran pour sélectionner le degré de cuisson. Appuyez de nouveau sur le bouton TEMP/SHADE (température/degré de cuisson) pour confirmer votre sélection.
- 4 Placez les tranches de pain sur la grille du four supérieur. Fermez la porte du four et appuyez sur bouton START/STOP (marche/arrêt) pour lancer le cycle de cuisson.
- 5 Lorsque le temps de cuisson est terminé, l'appareil émettra un bip et le message END (FIN) s'affiche à l'écran.

### Bagel

**REMARQUE :** L'appareil ne se préchauffe pas en mode Bagel.

- 1 Pour sélectionner cette fonction, appuyez sur le bouton TOP (supérieur), puis tournez le cadran jusqu'à ce que BAGEL s'allume. Le nombre de tranches et le degré de cuisson par défaut s'afficheront. Appuyez de nouveau sur le bouton TOP (supérieur) pour confirmer votre sélection.
- 2 Appuyez sur le bouton TIME/SLICES (temps de cuisson/tranches) et tournez le cadran pour sélectionner le nombre de tranches. Vous pouvez faire griller jusqu'à 6 tranches de bagel à la fois. Appuyez de nouveau sur le bouton TIME/SLICES (temps de cuisson/tranches) pour confirmer votre sélection.
- 3 Appuyez sur le bouton TEMP/SHADE (température/degré de cuisson) et utilisez le cadran pour sélectionner le degré de cuisson. Appuyez de nouveau sur le bouton TEMP/SHADE (température/degré de cuisson) pour confirmer votre sélection.

**REMARQUE :** Il n'est pas possible de régler la température avec la fonction Toast (rôtie); de plus, l'appareil ne se préchauffera pas. Il est très important de sélectionner le nombre exact de tranches pour éviter qu'elles soient trop ou pas assez grillées.

- 4 Placez les tranches de bagel au centre de la grille du four supérieur, la face coupée orientée vers le haut. Fermez la porte du four et appuyez sur bouton START/STOP (marche/arrêt) pour lancer le cycle de cuisson.
- 5 Lorsque le temps de cuisson est terminé, l'appareil émet un bip et le message END (FIN) apparaît à l'écran.

**REMARQUE :** Vous pouvez également ajuster manuellement le temps une fois que la cuisson a commencé pour mieux choisir votre degré préféré.

Pour mettre l'appareil en marche, branchez le cordon d'alimentation dans une prise de courant murale, puis appuyez sur le bouton d'alimentation. L'appareil s'éteint automatiquement après 10 minutes d'inactivité.

### Bake (cuisson au four)

- 1 Pour sélectionner cette fonction, appuyez sur le bouton TOP (supérieur), puis tournez le cadran jusqu'à ce que BAKE (cuisson au four) s'allume. Le temps et la température de cuisson par défaut s'afficheront.
- 2 Appuyez sur le bouton TIME/SLICES (temps de cuisson/tranches) et tournez le cadran pour sélectionner un temps de cuisson de 4 heures ou moins.

**REMARQUE :** Si le temps de cuisson est d'une heure ou moins, l'horloge fait un compte à rebours en minutes et en secondes. Si le temps de cuisson est de plus d'une heure, l'horloge fait un compte à rebours en heures et en minutes.

- 3 Appuyez sur le bouton TEMP/SHADE (température/degré de cuisson), puis tournez le cadran pour sélectionner une température entre 180°F et 450°F (82°C-232°C). Appuyez de nouveau sur le bouton TEMP/SHADE (température/degré de cuisson) pour confirmer votre sélection.
- 4 Appuyez sur le bouton START/STOP (marche/arrêt) pour lancer le préchauffage de l'appareil.
- 5 Déposez les ingrédients sur la plaque de cuisson, dans le moule à gâteau ou dans le plat de cuisson. Lorsque l'appareil émet un bip pour indiquer qu'il est préchauffé, déposez aussitôt la plaque de cuisson sur la grille, à l'étage 1 du four inférieur. Fermez la porte du four.

**REMARQUE :** La minuterie commencera le compte à rebours dès que l'appareil sera préchauffé. Si les ingrédients ne sont pas prêts à être mis au four, appuyez sur le bouton TIME (temps de cuisson) et tournez le cadran pour ajouter du temps.

### Reheat (réchauffer)

**REMARQUE :** La fonction Reheat (réchauffer) n'est pas offerte sur tous les modèles.

**REMARQUE :** L'appareil ne se préchauffe pas en mode Reheat (réchauffer).

- 1 Pour sélectionner cette fonction, appuyez sur le bouton TOP (supérieur), puis tournez le cadran jusqu'à ce que REHEAT (réchauffer) s'allume. Appuyez de nouveau sur le bouton TOP (supérieur) pour confirmer votre sélection.
- 2 Appuyez sur le bouton TIME/SLICES (temps de cuisson/tranches) et tournez le cadran pour sélectionner un temps de réchauffage de 4 heures ou moins. Appuyez de nouveau sur le bouton TIME/SLICES (temps de cuisson/tranches) pour confirmer votre sélection.
- 3 Appuyez sur le bouton TEMP/SHADE (température/degré de cuisson), puis tournez le cadran pour sélectionner une température entre 100°F et 450°F (38°C-232°C). Appuyez de nouveau sur le bouton TEMP/SHADE (température/degré de cuisson) pour confirmer votre sélection.
- 4 Placez les aliments dans une plaque ou un plat de cuisson puis placez-le sur la grille du four supérieur. Fermez la porte du four et appuyez sur bouton START/STOP (marche/arrêt) pour lancer le réchauffage.
- 5 Lorsque le cycle de cuisson est terminé, l'appareil émet un bip et le message END (FIN) s'affiche à l'écran.

## UTILISATION DE VOTRE FOUR DOUBLE FOODI® - SUITE

Pour mettre l'appareil en marche, branchez le cordon d'alimentation dans une prise de courant murale, puis appuyez sur le bouton d'alimentation. L'appareil s'éteint automatiquement après 10 minutes d'inactivité.

### Keep Warm (maintien au chaud)

**REMARQUE :** La fonction Keep Warm (maintien au chaud) n'est pas offerte sur tous les modèles.

- 1 Pour sélectionner cette fonction, appuyez sur le bouton TOP (supérieur), puis tournez le cadran jusqu'à ce que KEEP WARM (maintien au chaud) s'allume. Le temps et la température de cuisson par défaut s'afficheront. Appuyez de nouveau sur le bouton TOP (supérieur) pour confirmer votre sélection.
- 2 Appuyez sur le bouton TIME/SLICE (temps de cuisson/tranches) et tournez le cadran pour sélectionner un temps de cuisson de 2 heures ou moins. Appuyez de nouveau sur le bouton TIME/SLICES (temps de cuisson/tranches) pour confirmer votre sélection.

**REMARQUE :** Il n'est pas possible de régler la température avec la fonction Keep Warm (maintien au chaud).

- 3 Placez les aliments dans une plaque ou un plat de cuisson, puis placez-le sur la grille, à l'étage 3 du four supérieur. Fermez la porte du four et appuyez sur bouton START/STOP (marche/arrêt) pour lancer le réchauffage.
- 4 Lorsque le réchauffage est terminé, l'appareil émettra un bip et le message END (FIN) s'affichera à l'écran.

**REMARQUE :** Il n'est pas possible de régler la température avec la fonction Toast (rôtie), et l'appareil ne se préchauffera pas. Il est très important de sélectionner le nombre exact de tranches pour éviter qu'elles soient trop ou pas assez grillées.

### Biscuits

**REMARQUE :** La fonction Cookies (biscuits) n'est pas offerte sur tous les modèles.

- 1 Pour sélectionner cette fonction, appuyez sur le bouton TOP (supérieur), puis tournez le cadran jusqu'à ce que COOKIES (biscuits) s'allume. Le temps et la température de cuisson par défaut s'afficheront.
- 2 Appuyez sur le bouton TIME/SLICES (temps de cuisson/tranches) et tournez le cadran pour sélectionner un temps de cuisson de 4 heures ou moins.

**REMARQUE :** Si le temps de cuisson est d'une heure ou moins, l'horloge fait un compte à rebours en minutes et en secondes. Si le temps de cuisson est de plus d'une heure, l'horloge fait un compte à rebours en heures et en minutes.

- 3 Appuyez sur le bouton TEMP/SHADE (température/degré de cuisson), puis tournez le cadran pour sélectionner une température entre 180°F et 450°F (82°C-232°C). Appuyez de nouveau sur le bouton TEMP/SHADE (température/degré de cuisson) pour confirmer votre sélection.
- 4 Appuyez sur START/STOP (marche/arrêt) pour lancer le préchauffage de l'appareil.
- 5 Placez les ingrédients sur la plaque de cuisson. Lorsque l'appareil émet un bip pour indiquer qu'il est préchauffé, déposez aussitôt la plaque de cuisson sur la grille du four inférieur. Fermez la porte du four.

**REMARQUE :** La minuterie commencera le compte à rebours dès que l'appareil sera préchauffé. Si les ingrédients ne sont pas prêts à être mis au four, appuyez sur le bouton TIME (temps de cuisson) et tournez le cadran pour ajouter du temps.

- 6 Vous pouvez allumer la lumière du four pour suivre l'évolution de la cuisson.
- 7 Lorsque le cycle de cuisson est terminé, l'appareil émet un bip et le message END (FIN) s'affiche à l'écran.

**REMARQUE :** Pour obtenir les meilleurs résultats, tapissez la plaque de cuisson Ninja® de papier sulfurisé.

Pour mettre l'appareil en marche, branchez le cordon d'alimentation dans une prise de courant murale, puis appuyez sur le bouton d'alimentation. L'appareil s'éteint automatiquement après 10 minutes d'inactivité.

### FONCTIONS DU FOUR INFÉRIEUR

**REMARQUE :** Lorsque vous n'utilisez que le four inférieur et que vous cuisinez des aliments très humides (comme des aliments surgelés), il est normal d'observer de la condensation dans la fenêtre du four supérieur.

#### Whole Roast (rôti entier)

- 1 Pour sélectionner cette fonction, appuyez sur le bouton BOTTOM (inférieur), puis tournez le cadran jusqu'à ce que WHOLE ROAST (rôti entier) s'allume. Le temps et la température de cuisson par défaut s'afficheront. Appuyez de nouveau sur le bouton BOTTOM (inférieur) pour confirmer votre sélection.
- 2 Appuyez sur le bouton TIME (temps de cuisson) et tournez le cadran pour sélectionner un temps de cuisson de 4 heures ou moins. Appuyez de nouveau sur le bouton TIME (temps de cuisson) pour confirmer votre sélection.

**REMARQUE :** Si le temps de cuisson est d'une heure ou moins, l'horloge fait un compte à rebours en minutes et en secondes. Si le temps de cuisson est de plus d'une heure, l'horloge fait un compte à rebours en heures et en minutes.

- 3 Appuyez sur le bouton TEMP (température), puis tournez le cadran pour sélectionner une température entre 250°F et 450°F (121°C-232°C). Appuyez de nouveau sur le bouton TEMP (température) pour confirmer votre sélection.

**REMARQUE :** Les aliments cuits au moyen de la fonction Whole Roast (rôti entier) cuisent plus rapidement. Alors, consultez les tableaux de cuisson du Guide d'inspiration pour avoir des précisions sur les températures et les temps de cuisson.

- 4 Appuyez sur le bouton START/STOP (marche/arrêt) pour lancer le préchauffage de l'appareil.
- 5 Placez les ingrédients directement sur la plaque de cuisson. Lorsque l'appareil émet un bip pour indiquer qu'il est préchauffé, déposez aussitôt la plaque de cuisson sur la grille, à l'étage 1 du four inférieur. Fermez la porte du four.
- 6 Lorsque le cycle de cuisson est terminé, l'appareil émet un bip et le message END (FIN) s'affiche à l'écran.

**REMARQUE :** La minuterie commencera le compte à rebours dès que l'appareil sera préchauffé. Si les ingrédients ne sont pas prêts à être mis au four, appuyez sur le bouton TIME (temps de cuisson) et tournez le cadran pour ajouter du temps.

### Air Roast (rôtir à l'air chaud)

- 1 Pour sélectionner cette fonction, appuyez sur le bouton BOTTOM (inférieur), puis tournez le cadran jusqu'à ce que AIR ROAST (rôtir à l'air chaud) s'allume. Le temps et la température de cuisson par défaut s'afficheront. Si vous cuisinez des aliments sur deux étages, sélectionnez le bouton 2 LEVEL (2 étages). Cette fonction s'affichera à l'écran.
- 2 Appuyez sur le bouton TIME/SLICES (temps de cuisson/tranches) pour sélectionner un temps de cuisson de 4 heures ou moins.

**REMARQUE :** Si le temps de cuisson est d'une heure ou moins, l'horloge fait un compte à rebours en minutes et en secondes. Si le temps de cuisson est de plus d'une heure, l'horloge fait un compte à rebours en heures et en minutes.

- 3 Appuyez sur le bouton TEMP (température), puis tournez le cadran pour sélectionner une température entre 250°F et 450°F (121°C-232°C). Appuyez de nouveau sur le bouton TEMP (température) pour confirmer votre sélection.
- 4 Appuyez sur le bouton START/STOP (marche/arrêt) pour lancer le préchauffage de l'appareil.

**REMARQUE :** Les aliments cuits au moyen de la fonction Air Roast (rôtir à l'air chaud) cuisent plus rapidement. Alors, consultez les tableaux de cuisson du Guide d'inspiration pour avoir des précisions sur les températures et les temps de cuisson.

- 5 Placez les ingrédients sur la plaque de cuisson. Lorsque l'appareil émet un bip pour indiquer qu'il est préchauffé, déposez aussitôt la plaque de cuisson sur la grille, à l'étage 1 du four inférieur, puis fermez la porte.

**REMARQUE :** La minuterie commencera le compte à rebours dès que l'appareil sera préchauffé. Si les ingrédients ne sont pas prêts à être mis au four, appuyez sur le bouton TIME (temps de cuisson) et tournez le cadran pour ajouter du temps.

- 6 Lorsque le cycle de cuisson est terminé, l'appareil émet un bip et le message END (FIN) s'affiche à l'écran.

## UTILISATION DE VOTRE FOUR DOUBLE FOODI® - SUITE

Pour mettre l'appareil en marche, branchez le cordon d'alimentation dans une prise de courant murale, puis appuyez sur le bouton d'alimentation. L'appareil s'éteint automatiquement après 10 minutes d'inactivité.

### Air Fry (friture à l'air chaud)

- 1 Pour sélectionner cette fonction, appuyez sur le bouton BOTTOM (inférieur), puis tournez le cadran jusqu'à ce que AIR FRY (friture à l'air chaud) s'allume. Le temps et la température de cuisson par défaut s'afficheront. Si vous cuisinez des aliments sur deux étages, sélectionnez le bouton 2 LEVEL (2 étages). Cette fonction s'affichera à l'écran.
- 2 Appuyez sur le bouton TIME/SLICES (temps de cuisson/tranches) pour sélectionner un temps de cuisson de 4 heures ou moins. Appuyez de nouveau sur le bouton TIME (temps de cuisson) pour confirmer votre sélection.
- 3 Appuyez sur le bouton TEMP (température), puis tournez le cadran pour sélectionner une température entre 250°F et 450°F (121°C-232°C). Appuyez de nouveau sur le bouton TEMP (température) pour confirmer votre sélection.
- 4 Appuyez sur le bouton START/STOP (marche/arrêt) pour lancer le préchauffage de l'appareil.

**REMARQUE :** Les aliments cuits au moyen de la fonction Air Fry (friture à l'air chaud) cuisent plus rapidement. Consultez les tableaux de cuisson du Guide d'inspiration pour obtenir des précisions sur les temps et les températures de cuisson.

- 5 Placez les ingrédients dans le panier pour friture à l'air chaud, puis placez ce dernier à l'étage 2 du four inférieur. Si les ingrédients sont gras, huileux ou marinés, placez la plaque de cuisson sur la grille, à l'étage 1 du four inférieur. Utilisez le panier pour friture à l'air chaud pour les ingrédients secs.
- 6 Lorsque l'appareil émet un bip indiquant qu'il est préchauffé, insérez immédiatement le panier à l'étage 1 du four inférieur. Si vous utilisez aussi la plaque de cuisson, mettez-les en même temps dans le four, le panier sur la grille supérieure et la plaque sur la grille sous celui-ci. Fermez la porte du four.
- 7 Lorsque le cycle de cuisson est terminé, l'appareil émet un bip et le message END (FIN) s'affiche à l'écran.

**REMARQUE :** La minuterie commencera le compte à rebours dès que l'appareil sera préchauffé. Si les ingrédients ne sont pas prêts à être mis au four, appuyez sur le bouton TIME (temps de cuisson) et tournez le cadran pour ajouter du temps.

### Convection Bake (cuisson au four par convection)

- 1 Pour sélectionner cette fonction, appuyez sur le bouton BOTTOM (inférieur), puis tournez le cadran jusqu'à ce que CONVECTION BAKE (cuisson au four par convection) s'allume. Le temps et la température de cuisson par défaut s'afficheront. Appuyez de nouveau sur le bouton BOTTOM (inférieur) pour confirmer votre sélection.
- 2 Appuyez sur le bouton TIME (temps de cuisson) et tournez le cadran pour sélectionner un temps de cuisson de 4 heures ou moins. Appuyez de nouveau sur le bouton TIME (temps de cuisson) pour confirmer votre sélection.

**REMARQUE :** La minuterie commencera le compte à rebours dès que l'appareil sera préchauffé. Si les ingrédients ne sont pas prêts à être mis au four, appuyez sur le bouton TIME (temps de cuisson) et tournez le cadran pour ajouter du temps.

- 3 Appuyez sur le bouton TEMP (température), puis tournez le cadran pour sélectionner une température entre 180°F et 450°F (82°C-232°C). Appuyez de nouveau sur le bouton TEMP (température) pour confirmer votre sélection.
- 4 Appuyez sur START/STOP (marche/arrêt) pour lancer le préchauffage de l'appareil.
- 5 Déposez les ingrédients sur la plaque de cuisson, dans le moule à gâteau ou dans le plat de cuisson. Lorsque l'appareil émet un bip pour indiquer qu'il est préchauffé, déposez aussitôt la plaque de cuisson sur la grille la plus basse du four inférieur. Fermez la porte du four.

**REMARQUE :** Si le temps de cuisson est d'une heure ou moins, l'horloge fait un compte à rebours en minutes et en secondes. Si le temps de cuisson est de plus d'une heure, l'horloge fait un compte à rebours en heures et en minutes.

- 6 Vous pouvez allumer la lumière du four pour suivre l'évolution de la cuisson.
- 7 Lorsque le cycle de cuisson est terminé, l'appareil émet un bip et le message END (FIN) s'affiche à l'écran.

Pour mettre l'appareil en marche, branchez le cordon d'alimentation dans une prise de courant murale, puis appuyez sur le bouton d'alimentation. L'appareil s'éteint automatiquement après 10 minutes d'inactivité.

### Pizza

- 1 Pour sélectionner cette fonction, appuyez sur le bouton BOTTOM (inférieur), puis tournez le cadran jusqu'à ce que PIZZA s'allume. Le temps et la température de cuisson par défaut s'afficheront. Appuyez de nouveau sur le bouton BOTTOM (inférieur) pour confirmer votre sélection.
- 2 Appuyez sur le bouton TIME (temps de cuisson) et tournez le cadran pour sélectionner un temps de cuisson de 4 heures ou moins. Appuyez de nouveau sur le bouton TIME (temps de cuisson) pour confirmer votre sélection.
- 3 Appuyez sur le bouton TEMP (température), puis tournez le cadran pour sélectionner une température entre 180°F et 450°F (82°C-232°C). Appuyez de nouveau sur le bouton TEMP (température) pour confirmer votre sélection.
- 4 Placez la pizza sur la plaque de cuisson ou directement sur la grille, à l'étage 2 du four inférieur. Fermez la porte du four et appuyez sur bouton START/STOP (marche/arrêt) pour lancer le cycle de cuisson.
- 5 Lorsque le cycle de cuisson est terminé, l'appareil émet un bip et le message END (FIN) s'affiche à l'écran.

### Dehydrate (déshydrater)

**REMARQUE :** Des accessoires permettent de déshydrater des aliments sur deux étages.

**REMARQUE :** L'appareil ne se préchauffe pas en mode Dehydrate (déshydrater).

- 1 Pour sélectionner cette fonction, appuyez sur le bouton BOTTOM (inférieur), puis tournez le cadran jusqu'à ce que DEHYDRATE (déshydrater) s'allume. Le temps et la température de cuisson par défaut s'afficheront. Appuyez de nouveau sur le bouton BOTTOM (inférieur) pour confirmer votre sélection.
- 2 Appuyez sur le bouton TIME (temps de cuisson) et tournez le cadran pour sélectionner un temps de déshydratation de 24 heures ou moins. Appuyez de nouveau sur le bouton TIME (temps de cuisson) pour confirmer votre sélection.
- 3 Appuyez sur le bouton TEMP (température), puis tournez le cadran pour sélectionner une température entre 85°F et 200°F (30°C-232°C). Appuyez de nouveau sur le bouton TEMP (température) pour confirmer votre sélection.
- 4 Placez les ingrédients dans le panier pour friture à l'air chaud, puis placez ce dernier à l'étage 2 du four inférieur. Fermez la porte du four et appuyez sur bouton START/STOP (marche/arrêt) pour lancer le cycle de cuisson.
- 5 Lorsque le cycle de déshydratation est terminé, l'appareil émet un bip et le message END (FIN) s'affiche à l'écran.

**REMARQUE :** Pour obtenir les meilleurs résultats, disposez les aliments à plat sur chaque étage. Ne les empilez pas.

## PIÈCES DE RECHANGE

Pour commander des pièces et accessoires supplémentaires, visitez le site [ninjaaccessories.com](http://ninjaaccessories.com) ou communiquez avec le service à la clientèle au **1 877 646-5288**. Nous vous demandons d'enregistrer votre produit en ligne à [registryourninja.com](http://registryourninja.com) et d'avoir le produit sous la main lorsque vous appelez pour que nous puissions mieux vous aider.



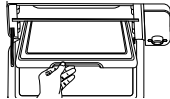
## NETTOYAGE ET ENTRETIEN

### NETTOYAGE QUOTIDIEN

L'appareil doit être nettoyé soigneusement après chaque utilisation.

- 1 Débranchez l'appareil de la prise de courant et laissez-le refroidir avant de le nettoyer.
- 2 Videz le ramasse-miettes en le glissant hors du four. Le ramasse-miettes peut être installé dans le four inférieur ou supérieur.

**REMARQUE :** Videz le ramasse-miettes fréquemment. Lavez-le à la main au besoin.



- 3 Après chaque utilisation, nettoyez toute éclaboussure d'aliments sur les parois intérieures du four et sa porte en verre avec une éponge douce et humide.
- 4 Pour nettoyer l'extérieur de l'appareil principal et le panneau de commande, essuyez-les à l'aide d'un chiffon humide. Il est possible d'utiliser un nettoyant liquide non abrasif ou une solution de douce à vaporiser. Appliquez le nettoyant sur l'éponge, et non sur la surface du four, avant le nettoyage.
- 5 Lorsque vous utilisez des accessoires, nous vous recommandons de les huiler avec des huiles de cuisson recommandées, ou de les couvrir de papier sulfurisé ou de papier d'aluminium avant d'y déposer des aliments.

**REMARQUE :** Lorsque vous utilisez du papier sulfurisé ou du papier d'aluminium, coupez-le en fonction de la taille de l'accessoire. Le papier sulfurisé ne doit pas toucher aux éléments chauffants ni aux parois intérieures du four, car cela pourrait causer de la fumée. **N'UTILISEZ PAS** de papier parchemin à Broil (cuisson sous le grill) ou au-dessus des directives du fabricant.

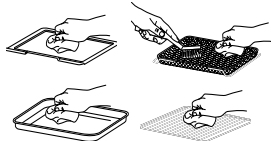
### NETTOYAGE EN PROFONDEUR

- 1 Débranchez l'appareil de la prise de courant et laissez-le refroidir avant de le nettoyer.
- 2 Retirez tous les accessoires de l'appareil, y compris le ramasse-miettes, et lavez-les séparément. Utilisez une brosse de nettoyage non abrasive pour bien laver le panier pour friture à l'air chaud. Il est recommandé de laver les accessoires à la main. Le panier pour friture à l'air chaud et la grille peuvent être lavés au lave-vaisselle, mais cela peut les user plus rapidement avec le temps. **NE LAVEZ PAS** le ramasse-miettes ou la plaque de cuisson au lave-vaisselle.

- 3 Utilisez de l'eau chaude savonneuse et un chiffon doux pour laver l'intérieur du four et la porte en verre; **N'UTILISEZ PAS** pas de nettoyants abrasifs, de brosses à recurer ou de nettoyants chimiques, car ils endommageront le four.

**ATTENTION :** Ne mettez **JAMAIS** l'appareil principal dans le lave-vaisselle et ne l'immergez jamais dans l'eau ou dans tout autre liquide.

- 4 Pour éliminer la graisse, faites tremper la plaque de cuisson toute la nuit dans de l'eau chaude savonneuse, puis lavez-la avec une brosse ou une éponge non abrasive.
- 5 Séchez soigneusement toutes les pièces avant de les remettre au four.



**IMPORTANT :** Placez le ramasse-miettes sous les éléments chauffants inférieurs du four supérieur. **NE LE GLISSEZ PAS** sur l'une des grilles.

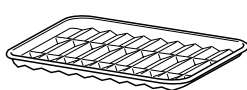
## ACCESSOIRES OFFERTS À L'ACHAT

Nous offrons une gamme d'accessoires spécialement conçus pour votre four Double Ninja® Foodi®. Visitez le site [ninjaccessories.com](http://ninjaccessories.com) pour accroître vos capacités et faire passer votre cuisine au niveau supérieur.

• Planche à découper



• Plaque pour rôtir



• Panier pour friture à l'air chaud antiadhésif



## DÉPANNAGE ET FAQ

### MESSAGES D'ERREUR

Er0, Er1, Er2, Er3, Er4, Er5 ou Er6

Éteignez l'appareil et appelez le service à la clientèle au **1 877 646-5288**. Pour que nous puissions mieux vous aider, veuillez enregistrer votre produit en ligne à l'adresse [registryourninja.com](http://registryourninja.com) et assurez-vous d'avoir votre produit sous la main lorsque vous nous appelez.

### FAQ

#### Pourquoi le four ne s'allume-t-il pas?

- Assurez-vous que le cordon d'alimentation est bien branché dans la prise de courant.
- Branchez le cordon d'alimentation dans une autre prise de courant.
- Appuyez sur le bouton d'alimentation.
- Communiquer avec un électricien agréé si une prise défectueuse est suspectée.

#### Peut-on utiliser la plaque de cuisson au lieu du panier pour friture à l'air chaud avec la fonction Air Fry (friture à l'air chaud)?

- Oui. Les aliments peuvent toutefois ne pas devenir croustillants de façon uniforme.

#### Dois-je ajuster le temps et la température de cuisson des recettes traditionnelles au four?

- Pour obtenir les meilleurs résultats, surveillez vos aliments pendant la cuisson. Consultez les tableaux de cuisson du Guide d'inspiration pour obtenir des précisions sur les temps et les températures de cuisson.

#### Puis-je rétablir les paramètres par défaut de l'appareil?

- Le four se souviendra du dernier réglage utilisé pour chaque fonction, même si vous le débranchez. Pour rétablir les réglages par défaut du four pour chaque fonction, appuyez simultanément sur les boutons TEMP/SHADE (température/degré de cuisson) et TIME/SLICES (temps de cuisson/tranches) tout en tournant le cadran pendant 5 secondes.

#### Pourquoi les éléments chauffants semblent-ils s'allumer et s'éteindre?

- Ceci est normal. Le four est conçu pour contrôler la température avec précision pour chaque fonction en réglant les niveaux de puissance des éléments chauffants.

#### Pourquoi la température du four indiquée est-elle différente de celle prise avec un thermomètre externe?

- La circulation de l'air dans les fours à convection est différente de celle des fours traditionnels. Lorsque la porte est ouverte, davantage de chaleur s'échappe. Cela peut affecter la lecture de la température interne du four prise avec un thermomètre externe.
- Puisqu'il s'agit d'un four à convection, la cuisson est plus rapide que dans un four traditionnel. Les cuissons par convection s'effectuent au moyen d'un ventilateur qui aide à accélérer la cuisson en faisant circuler l'air chaud. Cela peut avoir une incidence sur la chaleur dans les cavités. Le temps nécessaire pour que l'appareil atteigne la température réglée varie en fonction de la quantité d'aliments à cuire, la fonction utilisée, la température et le temps de cuisson. Le four est doté d'un algorithme qui veille à ce que les réglages du temps et de la température de cuisson soient compatibles avec la plupart des recettes cuites habituellement dans un four traditionnel. Par conséquent, la température à l'intérieur du four peut différer de la température réglée. Cela n'a aucune incidence sur la qualité de la cuisson. Consultez le Guide d'inspiration pour en savoir plus sur les temps de cuisson et les températures recommandées.

#### Pourquoi mon appareil n'est-il pas complètement préchauffé une fois le cycle de préchauffage terminé?

- Durant le préchauffage, l'appareil n'atteindra pas la température de cuisson réglée; il se préchauffera toutefois à une température qui commencera la cuisson de vos aliments. À mesure que le cycle de cuisson se poursuit, le four continue de se réchauffer et de cuire les aliments, jusqu'à ce qu'ils soient prêts. L'appareil peut prendre jusqu'à 10 minutes pour atteindre la température de cuisson réglée. Cela n'affecte pas la qualité de la cuisson de la plupart des recettes.

#### Pourquoi la vapeur s'échappe-t-elle de la porte du four?

- Ceci est normal. Les aliments très humides peuvent libérer de la vapeur autour de la porte.

#### Pourquoi de l'eau s'écoule-t-elle sur mon comptoir, sous la porte?

- Ceci est normal. La condensation créée par les aliments très humides (comme les aliments surgelés) peut couler à l'intérieur de la porte et s'écouler sur le comptoir.

#### Pourquoi l'appareil émet-il de la fumée?

- Il est fortement recommandé de nettoyer tous les accessoires et l'intérieur du four après chaque utilisation afin de prévenir l'accumulation de graisse pouvant causer de la fumée.
- Assurez-vous d'utiliser la plaque de cuisson lorsque vous faites cuire des aliments gras, ou lorsque vous utilisez les fonctions Air fry (friture à l'air chaud), Air Roast (rôti à l'air chaud) ou Whole Roast (rôti entier).
- Si le problème persiste, lancez un cycle de cuisson avec la fonction Toast (rôtie) et le degré de cuisson 7, en retirant tous les accessoires au préalable; cela entraînera la combustion de toute graisse présente sur les éléments chauffants qui cause de la fumée.

#### Comment dois-je nettoyer la plaque de cuisson?

- Pour déloger les aliments collés, laissez la plaque tremper dans l'eau avant de la nettoyer.
- Pour faciliter le nettoyage, recouvrez le fond de papier d'aluminium ou de papier sulfurisé.

#### Pourquoi un disjoncteur s'est-il déclenché lors de l'utilisation de l'appareil?

- L'appareil consomme 1800 watts; il doit donc être branché dans une prise protégée par un disjoncteur de 15 A. Il est également important que l'appareil soit le seul appareil branché dans une prise de courant lorsqu'il est utilisé. Pour éviter de déclencher un disjoncteur, assurez-vous que l'appareil est le seul appareil branché dans une prise de courant protégée par un disjoncteur de 15 A.

#### Pourquoi l'appareil semble-t-il fonctionner même s'il est éteint?

- Le ventilateur de refroidissement peut continuer de fonctionner même après que l'appareil a été éteint. Il s'agit d'une fonction normale qui ne devrait pas être une source de préoccupation. Le ventilateur de refroidissement s'arrêtera lorsque la température de l'appareil sera inférieure à 95°F (35°C).

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 [ninjaaccessories.com](http://ninjaaccessories.com).
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 manque de 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 [ninjakitchen.com/support](http://ninjakitchen.com/support) pour obtenir de l'information sur les soins et entretien du produit que vous pouvez effectuer vous-même. Nos spécialistes du service à la clientèle sont aussi disponibles au **1-877-646-5288** 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 **1-877-646-5288** 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.

# NINJA

## HORNO DOBLE FOODI®

### Serie DCT400 | Guía del propietario



ESCANEA PARA  
CONOCER TU HORNO  
DESCUBRE RECETAS Y MUCHO MÁS.

## INSTRUCCIONES IMPORTANTES DE SEGURIDAD

LEE DETENIDAMENTE TODAS LAS INSTRUCCIONES ANTES DE USAR • ÚNICAMENTE PARA USO DOMÉSTICO

	Lee y revisa las instrucciones para conocer el funcionamiento y el uso del producto.
	Indica la presencia de un peligro que podría causar lesiones, la muerte o daños materiales considerables si se omite la advertencia incluida con este símbolo.
	Evita el contacto con superficies calientes. Siempre utiliza protección para las manos a fin de evitar quemaduras.
	Únicamente para uso doméstico y en interiores.

## ADVERTENCIA

Para reducir el riesgo de lesiones, incendios, descargas eléctricas o daños a la propiedad, siempre se deben seguir las precauciones básicas de seguridad, incluidas las siguientes advertencias indicadas y las instrucciones posteriores. No utilices el electrodoméstico para otro uso que no sea el previsto.

- 1 Para eliminar el riesgo de asfixia en niños pequeños, desecha todos los materiales de embalaje inmediatamente después de desempacar el producto.
- 2 Haz un inventario de todo el contenido para asegurarte de que tienes todas las piezas necesarias para operar el horno de forma adecuada y segura.
- 3 Este electrodoméstico lo pueden utilizar personas con capacidades físicas, sensoriales o mentales disminuidas o que carezcan de experiencia y conocimientos si han recibido la supervisión o las instrucciones relacionadas con el uso del electrodoméstico de forma segura, y si comprenden los peligros asociados.
- 4 Para eliminar el riesgo de asfixia en niños pequeños, desecha todos los materiales de embalaje inmediatamente después de desempacar el producto.
- 5 **NO** uses un cable de extensión. Se utiliza un cable de alimentación corto para reducir el riesgo de que los niños agarren el cable o se enreden en este, así como para reducir el riesgo de que las personas se tropiecen con un cable más largo.
- 6 **NUNCA** uses un tomacorriente ubicado debajo de la encimera.
- 7 Mantén este electrodoméstico y su cable fuera del alcance de los niños. **NO** permitas que los niños usen el electrodoméstico. Es necesaria una supervisión minuciosa cuando se utiliza cerca de los niños.
- 8 **NO** permitas que el cable cuelgue de los bordes de las mesas ni mostradores ni que esté en contacto con superficies calientes, incluidas estufas y otros hornos.
- 9 **NUNCA** dejes el horno sin supervisión mientras esté en uso.
- 10 Si los alimentos se incendiaran durante la cocción, **NO** abras la puerta del horno.
  - Si puedes hacerlo de manera segura, desenchufa el horno inmediatamente.
  - **NO** arrojes agua al fuego. Los alimentos pueden contener grasa y el agua puede provocar un incendio aún mayor.
  - Si el incendio traspasara la puerta del horno, llama al departamento de bomberos inmediatamente.
  - **NO** uses el horno después de producirse un incendio, es posible que se haya dañado y presente un riesgo de incendio o descarga eléctrica.
- 11 **NO** pongas objetos directamente sobre los elementos calefactores. **NO** cubras la bandeja para migajas, los elementos calefactores ni las paredes del horno. Esto hará que el horno se sobrecaliente o que provoque un incendio.
- 12 **NO** uses el horno con la bandeja para migajas instalada incorrectamente. La bandeja para migajas DEBE estar ubicada debajo de los elementos calefactores inferiores.
- 13 A fin de protegerte del riesgo de descargas eléctricas, **NO** sumerjas el cable, los enchufes ni la carcasa de la unidad principal en agua u otro líquido.
- 14 **NO** coloques el electrodoméstico sobre superficies calientes, cerca de un quemador de gas ni eléctrico que esté caliente, dentro de un horno caliente ni sobre una estufa.

# INSTRUCCIONES IMPORTANTES DE SEGURIDAD

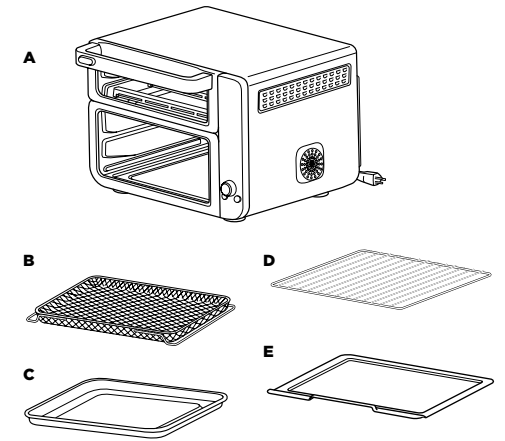
LEE DETENIDAMENTE TODAS LAS INSTRUCCIONES ANTES DE USAR • ÚNICAMENTE PARA USO DOMÉSTICO

- 15 **NO** uses el horno si tiene daños en el cable de alimentación o en el enchufe. Inspecciona regularmente el horno y el cable de alimentación. Si el horno tiene un mal funcionamiento o se ha dañado de alguna manera, deja de utilizarlo inmediatamente y llama a Servicio al Cliente.
- 16 **NO** cubras los conductos de entrada de aire ni de salida de aire mientras la unidad esté en funcionamiento. Hacerlo evitará la cocción uniforme y puede dañar la unidad o hacer que se sobrecaliente.
- 17 **NO** insertes ningún objeto en las ranuras de ventilación y no las obstruyas.
- 18 **NO** coloques objetos encima de la superficie mientras la unidad esté funcionando excepto que sean accesorios Ninja® recomendados.
- 19 Antes de colocar algún accesorio en el horno, asegúrate de que esté limpio y seco.
- 20 Diseñado solo para uso sobre encimera. **NO** coloques el horno cerca del borde de una encimera. Asegúrate de que la superficie esté nivelada, limpia y seca.
- 21 Este horno es solo para uso doméstico. **NO** uses este horno para nada que no sea su uso previsto. El mal uso puede causar lesiones.
- 22 **NO** guardes ningún material, excepto los accesorios suministrados, en este horno cuando no esté en uso.
- 23 **NO** lo uses al aire libre. **NO** lo utilices en vehículos ni en embarcaciones en movimiento.
- 24 **NO** uses accesorios adicionales que no hayan sido recomendados ni vendidos por SharkNinja.
- 25 Cuando utilices este horno, deja espacio suficiente (mínimo 3 cm [1 pulgada] por encima y en todos los lados) para permitir la circulación de aire.
- 26 Puede ocurrir un incendio si el horno está cubierto o en contacto con material inflamable, como cortinas, paredes o superficies similares cuando está en uso.
- 27 Este horno tiene una puerta de vidrio templado que hace que resista mejor las roturas. Evita rayar la superficie de la puerta o hacer marcas en los bordes.
- 28 **NO** coloques nada directamente sobre los elementos calefactores y **NO** uses el horno sin una rejilla de alambre o bandeja de malla instalada para freír al aire.
- 29 **NO** rocíes ningún tipo de aerosol ni saborizante dentro del horno mientras cocinas.
- 30 Ten cuidado cuando ingreses y saques cosas del horno, especialmente cuando esté caliente.
- 31 Los voltajes de la toma de corriente pueden variar y afectar el rendimiento del producto. Con el fin de prevenir posibles enfermedades, utiliza un termómetro para comprobar que los alimentos estén cocinados a las temperaturas recomendadas.
- 32 Evita el contacto de los alimentos con los elementos calefactores. La carga excesiva de alimentos puede causar lesiones personales o daños materiales, o afectar el uso seguro del horno.
- 33 No se deben ingresar cantidades excesivas de alimentos ni utensilios de metal en un horno tostador, porque pueden provocar un incendio o presentar riesgo de descarga eléctrica.
- 34 Con la excepción del papel encerado, **NO** coloques ninguno de los siguientes materiales en el horno: papel, cartón, plástico, bolsas para rostizar ni materiales similares.
- 35 Se debe tener mucho cuidado cuando se usan recipientes fabricados con cualquier material que no sea metal ni vidrio.
- 36 **NO** toques las superficies calientes. Las superficies del horno y la puerta de vidrio están calientes durante y después del funcionamiento. Para evitar quemaduras o lesiones personales, **SIEMPRE** utiliza almohadillas protectoras para objetos calientes o guantes de cocina aislados y usa los mangos disponibles.
- 37 Los alimentos derramados pueden causar quemaduras graves. Se debe tener mucho cuidado cuando el horno contiene alimentos calientes. El uso inadecuado puede provocar lesiones personales.
- 38 Consulta la sección "Limpieza y mantenimiento" para obtener información sobre el mantenimiento regular del horno.
- 39 Los niños no deben realizar la limpieza ni el mantenimiento del aparato.
- 40 Deja que el horno se enfríe por completo antes de limpiarlo y moverlo para el almacenamiento.
- 41 Cuando no esté en uso, presiona el botón de encendido para apagarlo y luego desconéctalo. Sujeta el enchufe por el cuerpo y hala de la toma de corriente. Nunca desenchufes el dispositivo sujetando y tirando del cable flexible.
- 42 **NO** lo limpies con almohadillas abrasivas metálicas. Pueden despegarse pedazos de la almohadilla y tocar las piezas eléctricas, lo que genera el riesgo de descarga eléctrica.
- 43 **NO** uses el horno como fuente de calor ni para secar.
- 44 Este electrodoméstico tiene marcas importantes en la patilla del enchufe. No es adecuado reemplazar todo el cable de alimentación. Si está dañado, ponte en contacto con SharkNinja para obtener servicio.

## GUARDA ESTAS INSTRUCCIONES

## PIEZAS Y ACCESORIOS

- A Unidad principal**  
(no se muestra el cable de alimentación)
- B Bandeja de malla para freír al aire**  
Se instala al usar la función Air Fry (freír al aire). Se recomienda el lavado a mano.
- C Bandejas para hornear**  
Se colocan en la parte superior de la rejilla de alambre. Lavar únicamente a mano.
- D 2 Rejillas de alambre**  
Se usa de manera independiente o puedes poner la bandeja para hornear encima. Se recomienda el lavado a mano.
- E Bandeja para migajas desmontable**  
(ya instalada en la unidad)  
Debe permanecer instalada cuando el horno superior esté en uso. También se puede utilizar en el horno inferior. Lavar únicamente a mano.



**IMPORTANTE:** Coloca la bandeja para migajas debajo de los elementos calefactores inferiores en el horno superior o en el fondo del horno inferior. **NO** la deslices en las posiciones para la rejilla.

### PRÁCTICAS/BUENOS HÁBITOS DE SENTIDO COMÚN:

- **NO** dejes el horno tostador desatendido mientras preparas alimentos. Si es posible, desenchufa el horno mientras no esté en uso para eliminar la posibilidad de que ocurran accidentes.
- Ten un extintor de incendios o una manta de contención de incendios a mano en un lugar seguro y conocido. Si no tienes un extintor de incendios, rocía bicarbonato de sodio sobre las llamas hasta que estén sofocadas.
- Si se produce un incendio y los alimentos en el horno no son grasosos, desenchufa de inmediato la unidad y apaga las llamas con agua hasta que el fuego se haya extinguido. **NO** uses agua si hay grasa, ya que podría hacer que el fuego empeore. En cambio, usa bicarbonato de sodio.

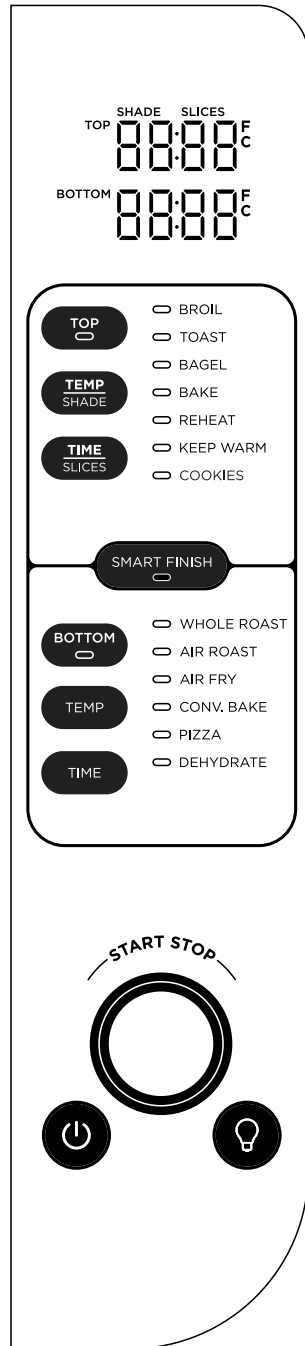
## ANTES DEL PRIMER USO

- 1 Retira y descarta todo el material de embalaje, las etiquetas promocionales y la cinta adhesiva de la unidad.
- 2 Retira todos los accesorios del paquete y lee detenidamente este manual. Presta especial atención a las instrucciones de funcionamiento, advertencias y medidas de seguridad importantes para evitar cualquier lesión o daño a la propiedad.
- 3 Lava la bandeja de malla para freír al aire, las bandejas para hornear, la rejilla de alambre y la bandeja para migajas desmontable con agua jabonosa caliente, luego enjuaga y seca bien. **NO** coloques una bandeja para hornear ni bandeja para migajas desmontable en el lavavajillas. Pueden deteriorarse los acabados. **NUNCA** sumerjas la unidad principal en agua.

Recomendamos colocar todos los accesorios dentro del horno y poner en funcionamiento el horno superior en Bake (hornear) a 230 °C (450 °F) durante 25 minutos, con el horno inferior en Air Fry (freír al aire) a 230 °C (450 °F) durante 25 minutos sin agregar ningún alimento. Asegúrate de que la zona esté bien ventilada, ya que puede desprenderse algo de olor. Esto elimina cualquier residuo de embalaje y rastros de olor que puedan estar presentes. Este procedimiento es completamente seguro y no perjudica el desempeño del horno.

**NOTA:** Se recomienda lavar a mano los accesorios. La bandeja de malla para freír al aire y las rejillas de alambre se pueden colocar en el lavavajillas, pero se desgastan más rápidamente con el tiempo.

## USO DEL PANEL DE CONTROL



### FUNCIONES

Una vez que hayas seleccionado una función a continuación, puedes cambiar la temperatura/el color y el tiempo/las rebanadas.

**NOTA:** Las funciones Dehydrate (deshidratar), Reheat (recalentar), Keep Warm (mantener caliente) y Cookies (galletas) no están incluidas en todos los modelos.

### HORNO SUPERIOR:

**BROIL (DORAR):** Dora de manera uniforme carnes, pescados y la parte superior de cazuelas.

**TOAST (TOSTAR):** Puedes tostar hasta 6 rebanadas de pan con el color que desees.

**BAGEL (BAGEL):** Puedes tostar perfectamente hasta 6 mitades de bagels cuando se colocan con el lado cortado hacia arriba en la rejilla.

**BAKE (HORNEAR):** Hornea de manera uniforme todo tipo de alimentos, desde tus galletas favoritas a pasteles deliciosos.

**REHEAT (RECALENTAR):** Calienta las sobras sin cocinar en exceso.

**KEEP WARM (MANTENER CALIENTE):** Mantén los alimentos calientes después de cocinar.

**COOKIES (GALLETAS):** Refinado para hornear un lote fresco de brownies.

### HORNO INFERIOR:

**WHOLE ROAST (ROSTIZAR ENTERO):** Rostiza simultáneamente carnes de gran tamaño, como un pollo de 2 kg (4½ lb), y acompañamientos para obtener una comida completa.

**AIR ROAST (ROSTIZAR AL AIRE):** En la bandeja grande para hornear, logra una cocción de alimentos crujientes por fuera y perfectamente cocidos por dentro, como vegetales rostizados, carnes u otro tipo de proteínas.

**AIR FRY (FREÍR AL AIRE):** Los alimentos que tradicionalmente se frien, como alas de pollo, papas fritas y las nuggets de pollo, ahora se pueden freír con poco o nada de aceite.

**CONVECTION BAKE (HORNO DE CONVECCIÓN):** Hornea más rápido de manera uniforme galletas, pasteles, brownies y otros alimentos.

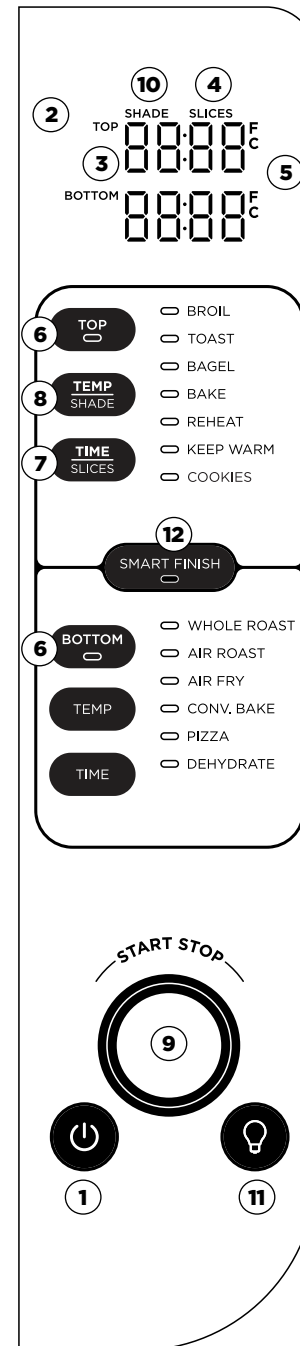
**PIZZA (PIZZA):** Cocina pizzas congeladas o caseras de manera uniforme.

**DEHYDRATE (DESHIDRATAR):** Deshidrata carnes, frutas y verduras para obtener aperitivos saludables.

**NOTA:** La tecnología del horno permite una cocción más rápida. Siempre controla los alimentos para evitar la cocción excesiva. Consulta los gráficos de cocción en la Guía de inspiración para obtener más información sobre los tiempos y las temperaturas de cocción.



**ESCANEA PARA CONOCER TU HORNO**  
DESCUBRE RECETAS Y MUCHO MÁS.



### BOTONES DE FUNCIONAMIENTO Y PANTALLA DEL PANEL DE CONTROL

- Botón Power (Encendido):** Presiona para encender y apagar la unidad.
- Pantalla de tiempo:** Muestra el tiempo de cocción. El tiempo comenzará una cuenta regresiva cuando se cocinen alimentos.
- PREHEAT (PRECALENTAR):** Aparecerá PRE en el reloj mientras el horno se precalienta. Si el horno ya está a la temperatura deseada porque se usó una función de cocción anterior, la unidad omite el precalentamiento y se iniciará el tiempo de cocción.
- REBANADAS:** Se ilumina cuando se usa la función Toast (tostar) o Bagel (bagel) para designar la cantidad de rebanadas.
- Pantalla de temperatura:** Muestra la temperatura de cocción.

**NOTA:** Las funciones de tiempo y temperatura siempre volverán a los ajustes usados la última vez que el horno estuvo en funcionamiento.

- Botones TOP (superior) y BOTTOM (inferior):** Para seleccionar una función de cocción, presiona el botón TOP (superior) y gira el dial para seleccionar las funciones del horno superior (Asar, Tostar, Bagel, Pizza, Recalentar, Mantener caliente o Galletas) o el botón BOTTOM (inferior) y gira el dial para seleccionar las funciones del horno inferior (Rostizar entero, Rostizar al aire, Freír al aire, Horno de convección, Pizza y Deshidratar). Mantén presionado el botón TOP (superior) o BOTTOM (inferior) durante 3 segundos para apagar el horno.
- Botón TIME/SLICES (tiempo/rebanadas):** Para seleccionar un tiempo de cocción, presiona el botón TIME/SLICES (tiempo/rebanadas) (en el horno superior) o el botón TIME (tiempo) (en el horno inferior), luego gira el dial para aumentar o disminuir el tiempo en incrementos de 1 minuto cuando es menos de 1 hora y de 5 minutos cuando es más de 1 hora. Cuando se usa la función Toast (tostar) o Bagel (bagel), estos botones modificarán la cantidad de rebanadas o mitades de bagels en lugar del tiempo.
- Botón TEMP/SHADE (temperatura/color):** Para ajustar la temperatura, presiona el botón TEMP/SHADE (temperatura/color) (en el horno superior) o el botón TEMP (temperatura) (en el horno inferior), luego gira el dial para aumentar o disminuir la temperatura en incrementos de 5 grados. Cuando uses la función Toast (Tostar) o Bagel (Bagel), el dial modificará el nivel de color del 1 (el más suave) al 7 (el más oscuro) en lugar de la temperatura.
- Dial START/STOP (iniciar/detener):** Presiónalo para iniciar o pausar la cocción. Cuando se utilizan ambos hornos, el dial START/STOP (iniciar/detener) iniciará o detendrá ambos hornos. Para detener o iniciar un horno, presiona TOP (superior) o BOTTOM (inferior) y, luego, el dial START/STOP (iniciar/detener).
- SHADE (COLOR):** Se ilumina cuando se usa la función Toast (tostar) o Bagel (bagel) para designar el color deseado.
- Botón Light (luz):** Presiona para encender y apagar la luz del interior del horno.
- Botón SMART FINISH (acabado inteligente):** Cuando cocines en ambos hornos, presiónalo antes de presionar el dial START/STOP (iniciar/detener) para que ambos hornos terminen al mismo tiempo.

## CÓMO REDUCIR EL HUMO

Para que haya menos humo, recomendamos usar aceite de canola, coco, aguacate, uva o aceite vegetal en lugar de aceite de oliva.



### Recomendado:

- Canola
- Coco refinado
- Aguacate
- Verduras
- Semillas de uva



### No se recomienda:

- Aceite de oliva
- Mantequilla
- Margarina

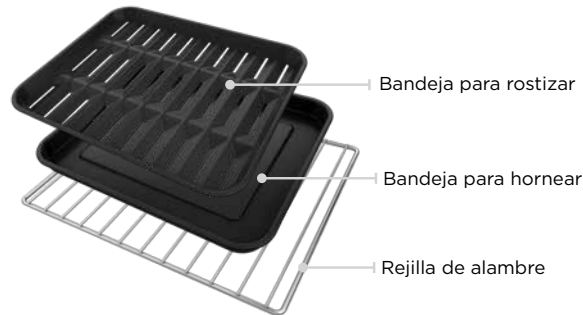
La unidad podría producir humo al cocinar con un ajuste de temperatura superior al recomendado.

**NOTA:** Para ver más tablas de cocción, consulta la Guía de inspiración o visita [ninjakitchen.com](http://ninjakitchen.com).

## USO DE SU HORNO CON AIRE FOODI® XL PRO

### CUÁNDO UTILIZAR LA BANDEJA PARA ROSTIZAR

Use la bandeja para rostizar sobre la bandeja para hornear cuando cocine según las funciones de convección, como Whole Roast (rostizar entero), Air Roast (rostizar al aire) y Air Fry (freír al aire), o alimentos grasosos como: pollo entero, alitas de pollo, tocino, carnes marinadas o vegetales con aceite.



### Recomendado para



Pollo entero



Alitas o muslos de pollo



Tocino



Carnes marinadas



Vegetales con aceite

## USO DE TU HORNO DOBLE FOODI®

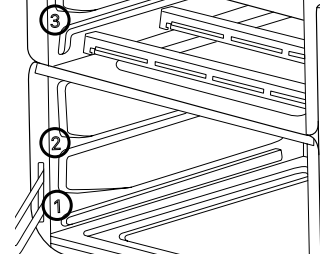
Para encender la unidad, conecta el cable de alimentación a una toma de corriente y presiona el botón. La unidad se apagará automáticamente después de 10 minutos de inactividad.

### USO DE LAS FUNCIONES DE COCCIÓN EN DOS HORNOS

El horno cuenta con 1 posición de rejilla en el horno superior y 2 posiciones de rejilla en el horno inferior para deslizar los accesorios en la unidad.

### Colocación de las rejillas

Cada función de cocción corresponde a un horno y un nivel de rejilla específicos. Consulta la tabla a continuación para determinar el nivel recomendado de accesorios y rejilla en cada función de cocción. Para obtener los mejores resultados, usa solo los accesorios recomendados para cada función y retira los demás del horno.



		Broil (DORAR)	Toast (TOSTAR)	Bagel (BAGEL)	Bake (HORNEAR)/Cookies (GALLETAS)	Reheat (RECALENTAR)/Keep Warm (MANTENER CALIENTE)
<b>HORNO SUPERIOR</b>	<b>NIVEL 3</b>	Bandeja para hornear sobre rejilla de alambre	Rejilla de alambre	Rejilla de alambre	Bandeja para hornear sobre rejilla de alambre	Bandeja para hornear sobre rejilla de alambre

**NOTA:** Cuando se cocinan alimentos grasosos y que gotean, coloca la bandeja para hornear sobre la rejilla de alambre para recoger los líquidos.

		Whole Roast (ROSTIZAR ENTERO)	Air Roast (ROSTIZAR AL AIRE)	Air Fry (FREÍR AL AIRE)	Bake (HORNEAR)	Pizza (PIZZA)	Dehydrate (DESHIDRATAR)
<b>HORNO INFERIOR</b>	<b>NIVEL 2</b>			Bandeja de malla para freír con aire caliente			Bandeja de malla para freír con aire caliente
	<b>NIVEL 1</b>	Bandeja para hornear sobre rejilla de alambre	Bandeja para hornear sobre rejilla de alambre	Pon la bandeja para hornear sobre la rejilla de alambre con alimentos grasosos que gotean	Bandeja para hornear sobre rejilla de alambre	Bandeja para hornear sobre rejilla de alambre	

**NOTA:** Pon siempre la bandeja para hornear sobre la rejilla de alambre. **NO** la coloques directamente sobre los elementos calefactores.

## USO DE TU HORNO DOBLE FOODI® - CONT.

Para encender la unidad, conecta el cable de alimentación a una toma de corriente y presiona el botón. La unidad se apagará automáticamente después de 10 minutos de inactividad.

**NOTA: PRECALENTAR PARA OBTENER MEJORES RESULTADOS.** Agrega los alimentos solo cuando el precalentamiento se complete (hasta 3 minutos después de pulsar START/STOP [iniciar/detener]). Broil (dorar), Toast (tostar), Bagel (bagel), Keep Warm (mantener caliente) y Dehydrate (deshidratar) no tienen precalentamiento. Si Smart Finish está activado, el precalentamiento solo se realizará en el horno con el tiempo de cocción más largo.

### USO DE LOS DOS HORNOS

- 1 Presiona el botón de ENCENDIDO para encender o apagar el horno.
- 2 Presiona TOP (superior) y gira el dial para seleccionar las funciones del horno superior. Vuelve a presionar TOP (superior) para confirmar la selección de la función.
- 3 Presiona el botón TEMP/SHADE (temperatura/color) y luego gira el dial para ajustar la temperatura de cocción del horno superior (con las funciones Toast [tostar] y Bagel [bagel] se ajustará el color). Vuelve a presionar para confirmar la configuración.
- 4 Presiona el botón TIME/SLICES (tiempo/rebanadas) y gira el dial para ajustar el tiempo de cocción del horno superior (con las funciones Toast [tostar] y Bagel [bagel] se ajustará el número de rebanadas). Vuelve a presionar para confirmar la configuración.
- 5 Presiona BOTTOM (inferior) y gira el dial para seleccionar las funciones del horno inferior. Vuelve a presionar para confirmar la configuración.
- 6 Presiona el botón TEMP (temperatura) y luego gira el dial para ajustar la temperatura de cocción del horno inferior. Vuelve a presionar para confirmar la configuración.
- 7 Presiona el botón TIME (tiempo) y luego gira el dial para ajustar el tiempo de cocción del horno inferior. Vuelve a presionar para confirmar la configuración.
- 8 Presiona el dial START/STOP (iniciar/detener) para comenzar a cocinar en ambos hornos. Las funciones Bake (hornear), Cookie (galletas), Whole Roast (rostizar entero), Air Roast (rostizar al aire), Air Fry (freír al aire), Convection Bake (horno de convección) y Pizza (pizza) requieren precalentamiento.

### USO DE DOS HORNOS CON SMART FINISH (ACABADO INTELIGENTE)

- 1 Presiona el botón de ENCENDIDO para encender o apagar el horno.
- 2 Presiona TOP (superior) y gira el dial para seleccionar las funciones del horno superior. Vuelve a presionar TOP (superior) para confirmar la selección de la función.
- 3 Presiona el botón TEMP/SHADE (temperatura/color) y luego gira el dial para ajustar la temperatura de cocción del horno superior (con las funciones Toast [tostar] y Bagel [bagel] se ajustará el color). Vuelve a presionar para confirmar la configuración.
- 4 Presiona el botón TIME/SLICES (tiempo/rebanadas) y gira el dial para ajustar el tiempo de cocción del horno superior (con las funciones Toast [tostar] y Bagel [bagel] se ajustará el número de rebanadas). Vuelve a presionar para confirmar la configuración.
- 5 Presiona BOTTOM (inferior) y gira el dial para seleccionar las funciones del horno inferior. Vuelve a presionar para confirmar la configuración.
- 6 Presiona el botón TEMP (temperatura) y luego gira el dial para ajustar la temperatura de cocción del horno inferior. Vuelve a presionar para confirmar la configuración.
- 7 Presiona el botón TIME (tiempo) y luego gira el dial para ajustar el tiempo de cocción del horno inferior. Vuelve a presionar para confirmar la configuración.
- 8 Para usar diferentes configuraciones en ambos hornos y que terminen al mismo tiempo, presiona el botón SMART FINISH™. Ajusta la función y temperatura de un horno y después del otro, o ajusta la función, la temperatura y el tiempo para ambos hornos.
- 9 Presiona el dial START/STOP (iniciar/detener) para comenzar a cocinar en ambos hornos. Las funciones Bake (hornear), Whole Roast (rostizar entero), Air Roast (rostizar al aire), Air Fry (freír al aire), Convection Bake (horno de convección) y Pizza (pizza) requieren precalentamiento.
- 10 Cuando la unidad emita un pitido para indicar que ya se precalentó, coloca inmediatamente los alimentos en la unidad y cierra la puerta.
- 11 Durante la configuración inicial, el horno con el tiempo de cocción más corto mostrará HOLD (en espera) hasta que el tiempo coincida con el otro horno.

Para encender la unidad, conecta el cable de alimentación a una toma de corriente y presiona el botón. La unidad se apagará automáticamente después de 10 minutos de inactividad.

### FUNCIONES DEL HORNO SUPERIOR

#### Broil (Dorar)

**NOTA:** La unidad no realiza un precalentamiento en el modo Broil (dorar).

- 1 Para seleccionar la función, presiona el botón TOP (superior) y gira el dial hasta que BROIL (dorar) se ilumine. Se mostrarán los ajustes de temperatura y tiempo predeterminados. Vuelve a presionar el botón TOP (superior) para confirmar la selección dorar.
- 2 Presiona el botón TIME/SLICES (tiempo/rebanadas) y gira el dial para seleccionar un tiempo de cocción de hasta 30 minutos. Vuelve a presionar el botón TIME/SLICES (tiempo/rebanadas) para confirmar la selección.
- 3 Presiona el botón TEMP/SHADE (temperatura/color) y gira el dial para seleccionar HI o LO. Vuelve a presionar el botón TEMP/SHADE (temperatura/color) para confirmar la selección de temperatura.
- 4 Coloca los ingredientes en la bandeja para hornear. Coloca la bandeja para hornear en la rejilla de alambre en el nivel 3 y cierra la puerta del horno, y presiona el dial START/STOP (iniciar/pausar) para comenzar la cocción.
- 5 Una vez finalizado el tiempo de cocción, la unidad emitirá un pitido y aparecerá END (fin) en la pantalla.

#### Toast (tostar)

**NOTA:** La unidad no realiza un precalentamiento en el modo de Toast (tostar).

- 1 Para seleccionar la función, presiona el botón TOP (superior) y gira el dial hasta que TOAST (dorar) se ilumine. Se mostrará la cantidad predeterminada de rebanadas y el nivel de color. Vuelve a presionar el botón TOP (superior) para confirmar la selección.
- 2 Presiona el botón TIME/SLICES (tiempo/rebanadas) y gira el dial para seleccionar la cantidad de rebanadas de pan. Puedes tostar hasta 6 rebanadas a la vez. Vuelve a presionar el botón TIME/SLICES (tiempo/rebanadas) para confirmar la selección.
- 3 Presiona el botón TEMP/SHADE (temperatura/color) y gira el dial para seleccionar un nivel de color. Vuelve a presionar el botón TEMP/SHADE (temperatura/color) para confirmar la selección de temperatura.

**NOTA:** No hay ajustes de temperatura disponibles para la función Toast (Tostar), y la unidad no precalienta en el modo Toast (Tostar). Es muy importante seleccionar la cantidad exacta de las rebanadas para evitar tostar en exceso o demasiado poco.

- 4 Coloca las rebanadas de pan en la rejilla de alambre del horno superior. Cierra la puerta del horno y presiona el dial START/PAUSE (iniciar/pausar) para comenzar a cocinar.
- 5 Una vez finalizado el tiempo de cocción, la unidad emitirá un pitido y aparecerá END (fin) en la pantalla.

**NOTA:** Incluso cuando haya comenzado la cocción, puedes ajustar manualmente el tiempo para elegir mejor el tono preferido de tus alimentos.

#### Bagel (bagel)

**NOTA:** La unidad no realiza un precalentamiento en el modo Bagel (bagel).

- 1 Para seleccionar la función, presiona el botón TOP (superior) y gira el dial hasta que BAGEL (dorar) se ilumine. Se mostrará la cantidad predeterminada de rebanadas y el nivel de color. Vuelve a presionar el botón TOP (superior) para confirmar la selección de la función.
- 2 Presiona el botón TIME/SLICES (tiempo/rebanadas) y gira el dial para seleccionar la cantidad de rebanadas. Puedes tostar hasta 6 rebanadas de bagel a la vez. Vuelve a presionar el botón TIME/SLICES (tiempo/rebanadas) para confirmar la selección de tiempo.
- 3 Presiona el botón TEMP/SHADE (temperatura/color) y gira el dial para seleccionar un nivel de color. Vuelve a presionar el botón TEMP/SHADE (temperatura/color) para confirmar la selección de temperatura.

**NOTA:** No hay ajustes de temperatura disponibles para la función Bagel (Bagel), y la unidad no precalienta en el modo Toast (Tostar). Es muy importante seleccionar la cantidad exacta de las rebanadas para evitar tostar en exceso o demasiado poco.

- 4 Coloca las rebanadas de bagel con el lado cortado hacia arriba, en el medio de la rejilla de alambre en el horno superior. Cierra la puerta del horno y presiona el dial START/PAUSE (iniciar/pausar) para comenzar a cocinar.
- 5 Una vez finalizado el tiempo de cocción, la unidad emitirá un pitido y aparecerá END (fin) en la pantalla.

**NOTA:** Incluso cuando haya comenzado la cocción, puedes ajustar manualmente el tiempo para elegir mejor el tono preferido de tus alimentos.

## USO DE TU HORNO DOBLE FOODI® - CONT.

Para encender la unidad, conecta el cable de alimentación a una toma de corriente y presiona el botón. La unidad se apagará automáticamente después de 10 minutos de inactividad.

### Bake (hornear)

- 1 Para seleccionar la función, presiona el botón TOP (superior) y gira el dial hasta que BAKE (dorar) se ilumine. Se mostrarán los ajustes de temperatura y tiempo predeterminados.
- 2 Presiona el botón TIME/SLICES (tiempo/rebanadas) y gira el dial para seleccionar un tiempo de cocción de hasta 4 horas.

**NOTA:** Si la unidad realiza una cocción durante menos de 1 hora, el reloj iniciará una cuenta regresiva en minutos y segundos. Si la unidad realiza una cocción durante más de 1 hora, el reloj iniciará una cuenta regresiva en horas y minutos solamente.

- 3 Presiona el botón TEMP/SHADE (temperatura/color) y gira el dial para seleccionar una temperatura entre 80 °C (180 °F) y 130 °C (450 °F). Vuelve a presionar el botón TEMP/SHADE (temperatura/color) para confirmar la selección de temperatura.
- 4 Presiona el dial START/STOP (iniciar/detener) para comenzar el precalentamiento.
- 5 Coloca los ingredientes en la bandeja para hornear, la bandeja para pasteles o el recipiente para cacerola. Cuando la unidad emita un pitido para indicar que ya se precalentó, coloca inmediatamente la bandeja para hornear en la rejilla de alambre en el nivel 1 del horno inferior. Cierra la puerta del horno.

**NOTA:** No hay ajustes de temperatura disponibles para la función Toast (Tostar) y la unidad no precalienta en el modo de Keep Warm (mantener caliente). Es muy importante seleccionar la cantidad exacta de las rebanadas para evitar tostar en exceso o demasiado poco.

- 6 Durante la cocción, puedes encender la luz Q para verificar el progreso.
- 7 Una vez finalizado el tiempo de cocción, la unidad emitirá un pitido y aparecerá END (fin) en la pantalla.

### Reheat (recalentar)

**NOTA:** La función REHEAT (recalentar) no está incluida en todos los modelos.

**NOTA:** La unidad no realiza precalentamiento en el modo de Reheat (recalentar).

- 1 Para seleccionar la función, presiona el botón TOP (superior) y gira el dial hasta que REHEAT (recalentar) se ilumine. Vuelve a presionar el botón TOP (superior) para confirmar la selección de la función.
- 2 Presiona el botón TIME/SLICES (tiempo/rebanadas) y gira el dial para seleccionar un tiempo de recalentamiento de hasta 4 horas. Vuelve a presionar el botón TIME/SLICES (tiempo/rebanadas) para confirmar la selección de tiempo.
- 3 Presiona el botón TEMP/SHADE (temperatura/color) y gira el dial para seleccionar una temperatura entre 38 °C (100 °F) y 230 °C (450 °F). Vuelve a presionar el botón TEMP/SHADE (temperatura/color) para confirmar la selección de temperatura.
- 4 Coloca los alimentos sobre la bandeja para hornear o en un recipiente apto para el horno, y coloca la bandeja o el recipiente sobre la rejilla de alambre en el horno superior. Cierra la puerta del horno y presiona START/PAUSE (iniciar/detener) para comenzar a calentar.
- 5 Una vez finalizado el tiempo de cocción, la unidad emitirá un pitido y aparecerá END (fin) en la pantalla.

Para encender la unidad, conecta el cable de alimentación a una toma de corriente y presiona el botón. La unidad se apagará automáticamente después de 10 minutos de inactividad.

### Keep Warm (mantener caliente)

- 1 Para seleccionar la función, presiona el botón TOP (superior) y gira el dial hasta que KEEP WARM (mantener caliente) se ilumine. Se mostrarán los ajustes de temperatura y tiempo predeterminados. Vuelve a presionar el botón TOP (superior) para confirmar la selección de la función.
- 2 Presiona el botón TIME/SLICE (tiempo/rebanadas) y gira el dial para seleccionar un tiempo de hasta 2 horas. Vuelve a presionar el

**NOTA:** La función Keep Warm (mantener caliente) no está incluida en todos los modelos.

botón TIME/SLICES (tiempo/rebanadas) para confirmar la selección de tiempo.

- 3 Coloca los alimentos sobre la bandeja para hornear o en un recipiente apto para el horno, y coloca la bandeja o el recipiente sobre la rejilla de alambre en el nivel 3 del horno superior. Cierra la puerta del horno y presiona START/PAUSE (iniciar/detener) para comenzar a calentar.
- 4 Una vez finalizado el tiempo de calentamiento, la unidad emitirá un pitido y aparecerá END (fin) en la pantalla.

**NOTA:** El cronómetro comenzará con la cuenta regresiva tan pronto como la unidad se haya precalentado. Si los ingredientes no están listos para entrar al horno, simplemente presiona el botón TIME (tiempo) y gira el dial para agregar más tiempo.

### Cookies (galletas)

- 1 Para seleccionar la función, presiona el botón TOP (superior) y gira el dial hasta que COOKIES (galletas) se ilumine. Se mostrarán los ajustes de temperatura y tiempo predeterminados.
- 2 Presiona el botón TIME/SLICES (tiempo/rebanadas) y gira el dial para seleccionar un tiempo de cocción de hasta 4 horas.

**NOTA:** La función Cookies (galletas) no está incluida en todos los modelos.

- 3 Presiona el botón TEMP/SHADE (temperatura/color) y gira el dial para seleccionar una temperatura entre 80 °C (180 °F) y 130 °C (450 °F). Vuelve a presionar el botón TEMP/SHADE (temperatura/color) para confirmar la selección de temperatura.
- 4 Presiona el dial START/STOP (iniciar/detener) para comenzar el precalentamiento.
- 5 Coloca los ingredientes en la bandeja para hornear. Cuando la unidad emita un pitido para indicar que ya se precalentó, coloca inmediatamente la bandeja para hornear en la rejilla de alambre del horno superior. Cierra la puerta del horno.

**NOTA:** Si la unidad realiza una cocción durante menos de 1 hora, el reloj iniciará una cuenta regresiva en minutos y segundos. Si la unidad realiza una cocción durante más de 1 hora, el reloj iniciará una cuenta regresiva en horas y minutos solamente.

- 6 Durante la cocción, puedes encender la luz para verificar el progreso.
- 7 Una vez finalizado el tiempo de cocción, la unidad emitirá un pitido y aparecerá END (fin) en la pantalla.

**NOTA:** El cronómetro comenzará con la cuenta regresiva tan pronto como la unidad se haya precalentado. Si los ingredientes no están listos para entrar al horno, simplemente presiona el botón TIME (tiempo) y gira el dial para agregar más tiempo.

## USO DE TU HORNO DOBLE FOODI® - CONT.

Para encender la unidad, conecta el cable de alimentación a una toma de corriente y presiona el botón. La unidad se apagará automáticamente después de 10 minutos de inactividad.

### FUNCIONES DEL HORNO INFERIOR

**NOTA:** Cuando se utiliza solo el horno inferior con alimentos con alto contenido de humedad (como alimentos congelados), es normal ver condensación en la ventana del horno superior.

#### Whole Roast (rostizar entero)

- 1 Para seleccionar la función, presiona el botón BOTTOM (inferior) y gira el dial hasta que WHOLE ROAST (rostizar entero) se ilumine. Se mostrarán los ajustes de temperatura y tiempo predeterminados. Vuelve a presionar el botón BOTTOM (superior) para confirmar la selección de la función.
- 2 Presiona el botón TIME (tiempo) y gira el dial para seleccionar un tiempo de cocción de hasta 4 horas. Vuelve a presionar el botón TIME (tiempo) para confirmar la selección de tiempo.

**NOTA:** Si la unidad realiza una cocción durante menos de 1 hora, el reloj iniciará una cuenta regresiva en minutos y segundos. Si la unidad realiza una cocción durante más de 1 hora, el reloj iniciará una cuenta regresiva en horas y minutos solamente.

- 3 Presiona el botón TEMP (temperatura) y gira el dial para seleccionar una temperatura entre 120 °C (250 °F) y 230 °C (450 °F). Vuelve a presionar el botón TEMP (temperatura) para confirmar la selección de temperatura.
- 4 Presiona el dial START/STOP (iniciar/detener) para comenzar el precalentamiento.
- 5 Coloca los ingredientes directamente en la bandeja para hornear. Cuando la unidad emita un pitido para indicar que ya se precalentó, coloca inmediatamente la bandeja para hornear en la rejilla de alambre en el nivel 1 del horno inferior. Cierra la puerta del horno.

**NOTA:** La comida se cocina más rápido con la función Whole Roast (rostizar entero), por lo tanto, consulta los gráficos de cocción en la Guía de inspiración para obtener más información sobre los tiempos y las temperaturas de cocción.

- 6 Una vez finalizado el tiempo de cocción, la unidad emitirá un pitido y aparecerá END (fin) en la pantalla.

**NOTA:** El cronómetro comenzará con la cuenta regresiva tan pronto como la unidad se haya precalentado. Si los ingredientes no están listos para entrar al horno, simplemente presiona el botón TIME (tiempo) y gira el dial para agregar más tiempo.

#### Air Roast (Rostizar al aire)

- 1 Para seleccionar la función, presiona el botón BOTTOM (inferior) y gira el dial hasta que AIR ROAST (rostizar al aire) se ilumine. Se mostrarán los ajustes de temperatura y tiempo predeterminados. Cuando se cocinen 2 capas, selecciona el botón 2 LEVEL (nivel 2) para que se muestre en la pantalla "2 LEVEL" (nivel 2).
- 2 Presiona el botón TIME/SLICES (tiempo/rebanadas) para seleccionar un tiempo de cocción de hasta 4 horas.

**NOTA:** Si la unidad realiza una cocción durante menos de 1 hora, el reloj iniciará una cuenta regresiva en minutos y segundos. Si la unidad realiza una cocción durante más de 1 hora, el reloj iniciará una cuenta regresiva en horas y minutos solamente.

- 3 Presiona el botón TEMP (temperatura) y gira el dial para seleccionar una temperatura entre 120 °C (250 °F) y 230 °C (450 °F). Vuelve a presionar el botón TEMP (temperatura) para confirmar la selección de temperatura.
- 4 Presiona el dial START/STOP (iniciar/detener) para comenzar el precalentamiento.

**NOTA:** La comida se cocina más rápido con la función Air Roast (rostizar al aire), por lo tanto, consulta los gráficos de cocción en la Guía de inspiración para obtener más información sobre los tiempos y las temperaturas de cocción.

- 5 Coloca los ingredientes en la bandeja para hornear. Cuando la unidad emita un pitido para indicar que ya se precalentó, coloca inmediatamente la bandeja para hornear en la rejilla de alambre en el nivel 1 del horno inferior y cierra la puerta del horno.

**NOTA:** El cronómetro comenzará con la cuenta regresiva tan pronto como la unidad se haya precalentado. Si los ingredientes no están listos para entrar al horno, simplemente presiona el botón TIME (tiempo) y gira el dial para agregar más tiempo.

- 6 Una vez finalizada la cocción, la unidad emitirá un pitido y aparecerá END (fin) en la pantalla.

Para encender la unidad, conecta el cable de alimentación a una toma de corriente y presiona el botón. La unidad se apagará automáticamente después de 10 minutos de inactividad.

#### Air Fry (freír al aire)

- 1 Para seleccionar la función, presiona el botón BOTTOM (inferior) y gira el dial hasta que AIR FRY (rostizar entero) se ilumine. Se mostrarán los ajustes de temperatura y tiempo predeterminados. Cuando se cocinen 2 capas, selecciona el botón 2 LEVEL (nivel 2) para que se muestre en la pantalla "2 LEVEL" (nivel 2).
- 2 Presiona el botón TIME/SLICES (tiempo/rebanadas) para seleccionar un tiempo de cocción de hasta 4 horas. Vuelve a presionar el botón TIME (tiempo) para confirmar la selección de tiempo.
- 3 Luego presiona el botón TEMP (temperatura) y gira el dial para seleccionar una temperatura entre 120 °C (250 °F) y 230 °C (450 °F). Vuelve a presionar el botón TEMP (temperatura) para confirmar la selección de temperatura.
- 4 Presiona el dial START/STOP (iniciar/detener) para comenzar el precalentamiento.

**NOTA:** La comida se cocina más rápido con la función Air Fry (freír al aire). Consulta el gráfico Air Fry (freír al aire) en la Guía de inspiración para obtener más orientación sobre los tiempos y las temperaturas de cocción.

- 5 Coloca los ingredientes en la bandeja de malla para freír al aire en el nivel 2 del horno inferior. Si los ingredientes son grasosos, aceitosos o marinados, coloca la bandeja para hornear en la rejilla de alambre en el nivel 1 del horno inferior. Usa la bandeja de malla para freír al aire para los ingredientes secos.
- 6 Cuando la unidad emita un pitido para indicar que se ya se precalentó, desliza inmediatamente la bandeja en el nivel 1 del horno inferior. Si también estás usando la bandeja para hornear, desliza ambas en el horno al mismo tiempo, con la bandeja en la rejilla superior y la bandeja para hornear en la rejilla de alambre debajo de la otra bandeja. Cierra la puerta del horno.
- 7 Una vez finalizado el tiempo de cocción, la unidad emitirá un pitido y aparecerá END (fin) en la pantalla.

**NOTA:** El cronómetro comenzará con la cuenta regresiva tan pronto como la unidad se haya precalentado. Si los ingredientes no están listos para entrar al horno, simplemente presiona el botón TIME (tiempo) y gira el dial para agregar más tiempo.

#### Convection Bake (horno de convección)

- 1 Para seleccionar la función, presiona el botón BOTTOM (inferior) y gira el dial hasta que CONVECTION BAKE (horno de convección) se ilumine. Se mostrarán los ajustes de temperatura y tiempo predeterminados. Vuelve a presionar el botón BOTTOM (superior) para confirmar la selección de la función.
- 2 Presiona el botón TIME (tiempo) y gira el dial para seleccionar un tiempo de hasta 4 horas. Vuelve a presionar el botón TIME (tiempo) para confirmar la selección de tiempo.

**NOTA:** El cronómetro comenzará con la cuenta regresiva tan pronto como la unidad se haya precalentado. Si los ingredientes no están listos para entrar al horno, simplemente presiona el botón TIME (tiempo) y gira el dial para agregar más tiempo.

- 3 Presiona el botón TEMP (temperatura) y gira el dial para seleccionar una temperatura entre 80 °C (180 °F) y 230 °C (450 °F). Vuelve a presionar el botón TEMP (temperatura) para confirmar la selección de temperatura.
- 4 Presiona el botón START/STOP (iniciar/detener) para comenzar el precalentamiento.
- 5 Coloca los ingredientes en la bandeja para hornear, la bandeja para pasteles o el recipiente para cazuela. Cuando la unidad emita un pitido para indicar que ya se precalentó, coloca inmediatamente la bandeja para hornear en la rejilla de alambre en el nivel inferior del horno inferior. Cierra la puerta del horno.

**NOTA:** Si la unidad realiza una cocción durante menos de 1 hora, el reloj iniciará una cuenta regresiva en minutos y segundos. Si la unidad realiza una cocción durante más de 1 hora, el reloj iniciará una cuenta regresiva en horas y minutos solamente.

- 6 Durante la cocción, puedes encender la luz para verificar el progreso.
- 7 Una vez finalizado el tiempo de cocción, la unidad emitirá un pitido y aparecerá END (fin) en la pantalla.



## USO DE TU HORNO DOBLE FOODI® - CONT.

Para encender la unidad, conecta el cable de alimentación a una toma de corriente y presiona el botón. La unidad se apagará automáticamente después de 10 minutos de inactividad.

### Pizza (pizza)

- 1 Para seleccionar la función, presiona el botón BOTTOM (inferior) y gira el dial hasta que PIZZA (pizza) se ilumine. Se mostrarán los ajustes de temperatura y tiempo predeterminados. Vuelve a presionar el botón BOTTOM (superior) para confirmar la selección de la función.
- 2 Presiona el botón TIME (tiempo) y gira el dial para seleccionar una temperatura entre 80 °C (180 °F) y 230 °C (450 °F). Vuelve a presionar el botón TIME (tiempo) para confirmar la selección de tiempo.
- 3 Presiona el botón TEMP (temperatura) y gira el dial para seleccionar una temperatura entre 80 °C (180 °F) y 230 °C (450 °F). Vuelve a presionar el botón TEMP (temperatura) para confirmar la selección de temperatura.
- 4 Coloca la pizza en la bandeja para hornear o directamente en la rejilla de alambre en el nivel 2 del horno inferior. Cierra la puerta del horno y presiona el dial START/PAUSE (iniciar/pausar) para comenzar a cocinar.
- 5 Una vez finalizado el tiempo de cocción, la unidad emitirá un pitido y aparecerá END (fin) en la pantalla.

### Dehydrate (Deshidratar)

**NOTA:** Compra el accesorio adicional para deshidratar hasta 2 niveles al mismo tiempo.

**NOTA:** La unidad no realiza precalentamiento en el modo de Dehydrate (deshidratar).

- 1 Para seleccionar la función, presiona el botón BOTTOM (inferior) y gira el dial hasta que DEHYDRATE (deshidratar) se ilumine. Se mostrarán los ajustes de temperatura y tiempo predeterminados. Vuelve a presionar el botón BOTTOM (superior) para confirmar la selección de la función.
- 2 Presiona el botón TIME (tiempo) y gira el dial para seleccionar un tiempo de deshidratación de hasta 24 horas. Vuelve a presionar el botón TIME (tiempo) para confirmar la selección de tiempo.
- 3 Presiona el botón TEMP (temperatura) y gira el dial para seleccionar una temperatura entre 30 °C (85 °F) y 90 °C (200 °F). Vuelve a presionar el botón TEMP (temperatura) para confirmar la selección de temperatura.
- 4 Coloca los ingredientes en la bandeja de malla para freír al aire en el nivel 2 del horno inferior. Cierra la puerta del horno y presiona el dial START/PAUSE (iniciar/pausar) para comenzar a cocinar.

**NOTA:** Para obtener mejores resultados, coloca los ingredientes en forma plana en cada capa; no apiles los alimentos.

- 5 Una vez finalizado el tiempo de cocción, la unidad emitirá un pitido y aparecerá END (fin) en la pantalla.

## PIEZAS DE REPUESTO

Para pedir repuestos y accesorios adicionales, visita [ninjaaccessories.com](http://ninjaaccessories.com) o comunícate con el Servicio al Cliente al 1-877-646-5288. Te solicitamos que registres tu producto en línea en [registryourninja.com](http://registryourninja.com) y que tengas el producto a mano cuando llames para poder ayudarte mejor.

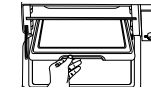
## LIMPIEZA Y MANTENIMIENTO

### LIMPIEZA DIARIA

Debes limpiar la unidad a fondo después de cada uso.

- 1 Desenchufa la unidad de la toma de corriente y deja que se enfríe antes de limpiarla.
- 2 Vacía la bandeja para migajas deslizándola fuera del horno. La bandeja para migajas se puede adaptar en el horno superior e inferior.

**NOTA:** Vacía la bandeja para migajas con frecuencia. Lava a mano cuando sea necesario.



- 3 Después de cada uso, limpia las salpicaduras que pueda haber en las paredes interiores y la puerta de vidrio de la unidad con una esponja suave y húmeda.
- 4 Para limpiar el exterior de la unidad principal y el panel de control, utiliza un paño húmedo. Puedes usar una solución limpiadora líquida no abrasiva o suave para rociar las superficies exteriores. Aplica el limpiador a la esponja, no a la superficie del horno, antes de limpiarlo.
- 5 Cuando uses los accesorios, te recomendamos engrasarlos con el aceite de cocina recomendado, o cubrirlos con papel encerado o papel de aluminio, antes de colocar los alimentos sobre ellos.

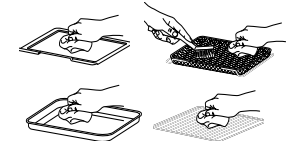
**NOTA:** Cuando uses papel encerado o papel de aluminio, córtalo del tamaño del accesorio. El papel encerado o el papel de aluminio no deben tocar ninguno de los elementos calefactores ni las paredes interiores del horno, ya que podría provocar humo. **NO** utilices el papel encerado en la función Broil (Dorar) o sin tener en cuenta las instrucciones recomendadas por el fabricante.

### LIMPIEZA PROFUNDA

- 1 Desenchufa la unidad de la toma de corriente y deja que se enfríe antes de limpiarla.
- 2 Retira todos los accesorios de la unidad, incluida la bandeja para migajas, y lávala por separado. Usa un cepillo para limpieza no abrasivo a fin de lavar más profundamente la bandeja de malla para freír con aire caliente. Se recomienda lavar a mano los accesorios. La bandeja de malla para freír al aire y las rejillas de alambre se pueden colocar en el lavavajillas, pero se desgastan más rápidamente con el tiempo. **NO** coloques la bandeja para hornear ni la bandeja para migajas en el lavavajillas.
- 3 Usa agua jabonosa tibia y un paño suave para lavar el interior del horno y la puerta de vidrio. **NO** uses limpiadores abrasivos, cepillos de restregado ni limpiadores químicos, ya que dañarán el horno.

**ADVERTENCIA: NUNCA** introduzcas la unidad principal en el lavavajillas ni la sumerjas en agua ni en cualquier otro líquido.

- 4 Para eliminar la grasa difícil de remover, remoja la bandeja para hornear durante toda la noche en agua jabonosa caliente, luego lava con un cepillo o una esponja no abrasivos.
- 5 Seca bien todas las piezas antes de volver a colocarlas en el horno.

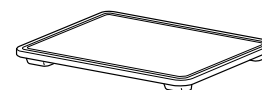


**IMPORTANTE:** Coloca la bandeja para migajas debajo de los elementos calefactores inferiores del horno superior. **NO** la deslices en las posiciones para la rejilla.

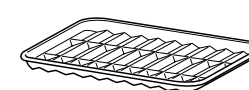
## ACCESORIOS PARA COMPRAR

Ofrecemos una gama de accesorios personalizados para tu hornodoble Ninja®. Visita [ninjaaccessories.com](http://ninjaaccessories.com) para expandir tus posibilidades y llevar tu forma de cocinar al siguiente nivel.

• Table para cortar



• Bandeja para rostizar



• Bandeja antiadherente de malla para freír al aire



# SOLUCIÓN DE PROBLEMAS Y PREGUNTAS FRECUENTES

## MENSAJES DE ERROR

“Er0,” “Er1,” “Er2,” “Er3,” “Er4,” “Er5,” o “Er6”

Apaga la unidad y llama a Servicio al Cliente al 1-877-646-5288. Para que podamos ayudarte mejor, registra tu producto en línea en [registeryourninja.com](https://www.registeryourninja.com) y ten el producto a mano cuando llames.

## PREGUNTAS FRECUENTES

### ¿Por qué no enciende el horno?

- Asegúrate de que el cable de alimentación esté firmemente enchufado en la toma de corriente.
- Inserta el cable de alimentación en una toma de corriente diferente.
- Presiona el botón de encendido.
- Comunícate con un electricista con licencia si sospechas que hay una toma de corriente defectuosa.

### ¿Puedo usar la bandeja para hornear en lugar de la bandeja de malla para freír al aire en la función Air Fry (freír al aire)?

- Sí, pero el nivel de acabado crujiente puede variar.

### ¿Necesito ajustar los tiempos de cocción y las temperaturas de las recetas tradicionales para cocinar en horno?

- Para obtener los mejores resultados, mantente atento a los alimentos mientras se cocinan. Consulta los gráficos de cocción en la Guía de inspiración para obtener más información sobre los tiempos y las temperaturas de cocción.

### ¿Puedo restaurar la unidad a sus ajustes predeterminados?

- El horno recordará el último ajuste usado en cada función, incluso si se desenchufa. Para restaurar los ajustes predeterminados de cada función del horno, presiona los botones TEMP/SHADE (temperatura/color) y TIME/SLICES (tiempo/rebanadas) y gira el dial simultáneamente durante 5 segundos.

### ¿Por qué los elementos calentadores parece que se encienden y se apagan?

- Esto es normal. El horno está diseñado para controlar la temperatura de manera precisa para cada función mediante el ajuste de los niveles de potencia de los elementos calentadores.

### ¿Por qué el horno tiene una lectura de temperatura diferente con un termómetro externo?

- Los hornos de convección circulan el aire de manera diferente a los hornos tradicionales, por lo que cuando se abre la puerta, sale más calor. Esto puede afectar cualquier lectura de temperatura externa respecto a la temperatura del interior de la unidad.
- Al tratarse de un horno de convección, puede cocinar más rápido que un horno tradicional. La cocción por convección incluye un ventilador que ayuda a acelerar el tiempo de cocción al hacer circular aire caliente y puede afectar las temperaturas dentro de la cavidad. El tiempo que tarda la unidad en calentarse hasta la temperatura establecida variará según la cantidad de alimentos que se cocinen, la función que se use, la temperatura y el tiempo de cocción. El horno cuenta con un algoritmo que garantiza que los ajustes de temperatura y tiempo funcionen con la mayoría de las recetas de horno tradicional. Como resultado, la temperatura dentro del horno puede diferir de la temperatura establecida. Esto no afecta la calidad de la cocción. Consulta la Guía de inspiración para obtener más información sobre los tiempos y temperaturas de cocción recomendadas.

### ¿Por qué mi unidad no está completamente precalentada cuando se completa el ciclo de precalentamiento?

- Durante el precalentamiento, la unidad no alcanzará la temperatura de cocción prevista, pero se precalentará a un nivel que comenzará a cocinar los ingredientes. A medida que el ciclo de cocción avanza, el horno seguirá calentándose y cocinando los alimentos hasta que estén listos. La unidad puede tardar hasta 10 minutos en alcanzar la temperatura de cocción prevista. Esto no afecta la calidad de cocción de la mayoría de las recetas.

### ¿Por qué sale vapor de la puerta del horno?

- Esto es normal. Los alimentos con un alto contenido de humedad pueden liberar vapor alrededor de la puerta.

### ¿Por qué el agua gotea sobre la encimera desde debajo de la puerta?

- Esto es normal. La condensación creada por los alimentos con alto contenido de humedad (como los alimentos congelados) puede deslizarse por el interior de la puerta y gotear sobre la encimera.

### ¿Por qué la unidad genera humo?

- Se recomienda limpiar todos los accesorios y el interior del horno después de cada uso para evitar la acumulación de grasa que pueda causar humo.
- Asegúrate de que estás usando la bandeja para hornear cuando cocines alimentos grasosos, o cuando uses las funciones Air Fry (freír al aire), Air Roast (rostar al aire) o Whole Roast (rostar entero).
- Si el problema continúa, ejecuta un ciclo en el modo Toast (tostar) con el color 7 sin accesorios. De esta manera, se quemará cualquier grasa adicional que haya quedado sobre los elementos calentadores y que provoca el humo.

### ¿Cómo puedo limpiar la bandeja para hornear?

- En el caso de alimentos pegados, deja la bandeja para hornear en remojo antes de limpiarla.
- Cubre la bandeja para hornear con papel de aluminio o papel de encerado durante la cocción para que la limpieza sea más fácil.

### ¿Por qué se activó un disyuntor mientras usaba la unidad?

- La unidad utiliza 1800 vatios de potencia, por lo que debe estar conectada a una toma de corriente en un disyuntor de 15 amperios. También es importante que la unidad sea el único electrodoméstico conectado a una toma de corriente cuando esté en uso. Para evitar la activación de un disyuntor, asegúrate de que la unidad sea el único electrodoméstico conectado a una toma de corriente en un disyuntor de 15 amperios.

### ¿Por qué la unidad suena como si aún estuviera en funcionamiento aun cuando la alimentación está apagada?

- El ventilador de enfriamiento puede continuar ejecutándose incluso después de que la unidad se haya apagado. Esta es una función normal y no debe ser una fuente de preocupación. El ventilador de enfriamiento se detendrá después de que la temperatura de la unidad descienda por debajo de 35 °C (95 °F).

# Shark NINJA

## GARANTÍA LIMITADA DE UN (1) AÑO

NJA\_1\_YR\_LMTD\_WRNTY\_SP

La garantía limitada de 1 año se aplica a las compras realizadas a los vendedores minoristas autorizados de **SharkNinja Operating LLC**. La cobertura de garantía se aplica solo al propietario y al producto originales, y no puede transferirse.

SharkNinja garantiza que la unidad estará libre de defectos de materiales y de mano de obra durante un período de un (1) año desde la fecha de compra, siempre y cuando se use en condiciones domésticas normales y se efectúe su mantenimiento de acuerdo con los requisitos descritos en este manual del propietario, sujeto a las siguientes condiciones y exclusiones:

### ¿Qué cubre esta garantía?

1. La unidad original o las piezas no portátiles que se consideren defectuosas, a discreción exclusiva de SharkNinja, serán reparados o reemplazados hasta de un (1) año a partir de la fecha de compra original.
2. En el caso de que se entregue una unidad de reemplazo, la cobertura de la garantía termina seis (6) meses después de la fecha de recepción de la unidad de reemplazo o cuando termine el plazo restante de la garantía vigente, lo que sea posterior. SharkNinja se reserva el derecho a reemplazar la unidad con una de igual o mayor valor.

### ¿Qué no cubre esta garantía?

1. El desgaste normal de las piezas portátiles (como los recipientes de licuado, las tapas, los vasos, las cuchillas, las bases de la licuadora, las ollas extraíbles, los estantes, los sartenes, etc.), que requieren un mantenimiento regular o un reemplazo para garantizar el correcto funcionamiento de su unidad, no están cubiertos por esta etc.), que requieren un mantenimiento regular o un reemplazo para garantizar el correcto funcionamiento de su unidad, no están cubiertos por esta garantía. Las piezas de repuesto están disponibles para su compra en [ninjaaccessories.com](https://www.ninjaaccessories.com).
2. Cualquier unidad que haya sido alterada o usada con fines comerciales.
3. Daños causados por mal uso, abuso, manejo negligente, no realizar el mantenimiento requerido (por ejemplo, no mantener el hueco de la base del motor libre de derrames de alimentos y otros desechos), o daños debidos a un mal manejo en tránsito.
4. Daños emergentes o incidentales.
5. Defectos causados por personas que hacen reparaciones y no estén autorizadas por SharkNinja. Estos defectos incluyen daños causados en el proceso de envío, modificación o reparación del producto SharkNinja (o cualquiera de sus piezas) cuando la reparación es realizada por una persona que no está autorizada por SharkNinja.
6. Productos comprados, usados u operados fuera de Norteamérica.

### Cómo solicitar el servicio técnico

Si su aparato no funciona de forma adecuada cuando se usa en condiciones domésticas normales dentro del periodo de garantía, visite [ninjakitchen.com/support](https://www.ninjakitchen.com/support) para obtener instrucciones de cuidado y mantenimiento del producto que usted mismo pueda llevar a cabo. Nuestros especialistas de servicio al cliente también están a su disposición si llama al **1-877-646-5288** para asistirlo con todas las opciones de servicio de garantía y soporte del producto, incluida la posibilidad de mejorar su garantía a nuestras opciones de servicio de garantía VIP para categorías de productos exclusivos. Para que podamos asistirlo mejor, registre su producto en línea en [registeryourninja.com](https://www.registeryourninja.com) y tenga el producto a la mano cuando llame.

SharkNinja cubrirá el costo de envío de la unidad por parte del cliente para ser reparada o reemplazada. Se cobrará una tarifa de 20,95 USD (sujeto a cambios) cuando SharkNinja envíe la unidad reparada o el reemplazo.

### Cómo iniciar un reclamo de garantía

Debe llamar al **1-877-646-5288** para iniciar un reclamo de garantía. Necesitará el recibo como prueba de compra. Un especialista de servicio al cliente le proporcionará instrucciones para la devolución y el embalaje.

### Cómo se aplica la ley estatal

Esta garantía le otorga derechos legales específicos, y usted también puede tener otros derechos que varían según el estado. Algunos estados no permiten la exclusión o la limitación de los daños incidentales o emergentes, por lo que lo anterior puede no aplicarse en su caso.