NINJA®

AD-DZ
Series • Série • Serie

OWNER'S GUIDE
GUIDE DE L'UTILISATEUR
MANUAL DEL PROPIETARIO

Foodi®

2-BASKET AIR FRYER
FRITEUSE À AIR CHAUD À 2 PANIERS
FREIDORA DE AIRE DE 2 CESTAS



ninjakitchen.com

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

REGISTER YOUR PURCHASE

registeryourninja.com

Scan QR code using mobile device

RECORD THIS INFORMATION

Model Number: _____

Serial Number: _____

Date of Purchase: _____
(Keep receipt)

Store of Purchase: _____

TECHNICAL SPECIFICATIONS

Voltage: 120V~, 60Hz

Watts: 1690W

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

CONTENTS

Important Safeguards 2

Parts 4

Getting to Know Your Ninja® Foodi® 2-Basket Air Fryer 5
Function Buttons 5
Operating Buttons 5

Before First Use 5

Cooking in Your 2-Basket Air Fryer 6
Cooking with DualZone™ Technology 6

Pausing & Ending Cook Times 8
Pausing Time in a Single Zone 8
Ending the Cook Time in One Zone (while using both zones) . . . 8

Cooking in a Single Zone 9
Air Fry 9
Bake 10
Roast 10
Reheat 11
Dehydrate 11
Air Broil 12

Cleaning Your 2-Basket Air Fryer 13

Helpful Tips 13

Replacement Parts 13

Troubleshooting Guide 14

Warranty 15

IMPORTANT SAFEGUARDS

HOUSEHOLD USE ONLY. READ ALL INSTRUCTIONS.

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

⚠ WARNINGS

1 This appliance can be used by persons with reduced physical, sensory or mental capabilities or lack of experience and knowledge if they have been given supervision or instruction concerning use of the appliance in a safe way and understand the hazards involved.

2 Keep the appliance and its cord out of reach of children. **DO NOT** allow the appliance to be used by children. Close supervision is necessary when used near children

3 Children should not play with the appliance.

4 **NEVER** use electrical socket below counter.

5 **NEVER** connect this appliance to an external timer switch or separate remote-control system.

6 When using this appliance, provide at least 6 inches (15.25 cm) of space above and on all sides for air circulation.

7 To protect against electrical shock **DO NOT** immerse cord, plugs, or main unit housing in water or other liquid. Cook only in the basket provided .

8 Regularly inspect the appliance and power cord. **DO NOT** use the appliance if there is damage to the power cord or plug. If the appliance malfunctions or has been damaged in any way, immediately stop use and call Customer Service.

9 **DO NOT** use an extension cord. A short power-supply cord is used to reduce the risk of children grabbing the cord or becoming entangled and to reduce the risk of people tripping over a longer cord.

10 **ALWAYS** ensure the appliance is properly assembled before use.

11 **DO NOT** cover the air intake vent or air outlet while unit is operating. Doing so will prevent even cooking and may damage the unit or cause it to overheat.

12 Before placing removable basket into the main unit, ensure basket and unit are clean and dry by wiping with a soft cloth.

13 This appliance is for household use only. **DO NOT** use this appliance for anything other than its intended use. **DO NOT** use in moving vehicles or boats. **DO NOT** use outdoors. Misuse may cause injury.

14 Intended for worktop use only. Ensure the surface is level, clean and dry. **DO NOT** move the appliance when in use.

15 **DO NOT** place the appliance near the edge of a worktop during operation.

16 **DO NOT** use accessory attachments not recommended or sold by SharkNinja. Do not place accessories in a microwave, toaster oven, convection oven, or conventional oven or on a ceramic cooktop, electric coil, gas burner range or outdoor grill. The use of accessory attachments not recommended by SharkNinja may cause fire, electric shock or injuries.

17 **ALWAYS** ensure basket is properly closed before operating.

18 **DO NOT** use the appliance without the removable basket installed.

19 **DO NOT** use this appliance for deep-frying.

20 **DO NOT** place appliance on hot surfaces or near a hot gas or electric burner or in a heated oven.

21 Prevent food contact with heating elements. **DO NOT** overfill when cooking. Overfilling may cause personal injury or property damage or affect the safe use of the appliance.

22 **DO NOT** place items on top of unit at any time.

23 Socket voltages can vary, affecting the performance of your product. To prevent possible illness, use a thermometer to check that your food is cooked to the temperatures recommended.

24 Should the unit emit black smoke, unplug immediately. Wait for smoking to stop before removing any cooking accessories.

25 **DO NOT** touch hot surfaces. Appliance surfaces are hot during and after operation. To prevent burns or personal injury, **ALWAYS** use protective hot pads or insulated oven mitts and use available handles.

26 Extreme caution must be used when the appliance contains hot food. Improper use may result in personal injury.

27 This appliance has a polarized plug (one blade is wider than the other). To reduce the risk of electric shock, this plug is intended to fit into a polarized outlet only one way. If the plug does not fit fully into the outlet, reverse the plug. If it still does not fit, contact a qualified electrician. **DO NOT** attempt to modify the plug in any way.

28 Spilled food can cause serious burns. Keep appliance and cord away from children. **DO NOT** let cord hang over edges of tables or counters or touch hot surfaces.

29 The basket and crisper plate become extremely hot during the cooking process. Avoid physical contact while removing the basket or plate from the appliance. **ALWAYS** place basket or plate on a heat-resistant surface after removing. **DO NOT** touch accessories during or immediately after cooking.

30 Cleaning and user maintenance should not be carried out by children.

31 To disconnect, press the power button to turn off the unit, then unplug from socket when not in use and before cleaning. Allow to cool before cleaning, disassembly, putting in or taking off parts and storage.

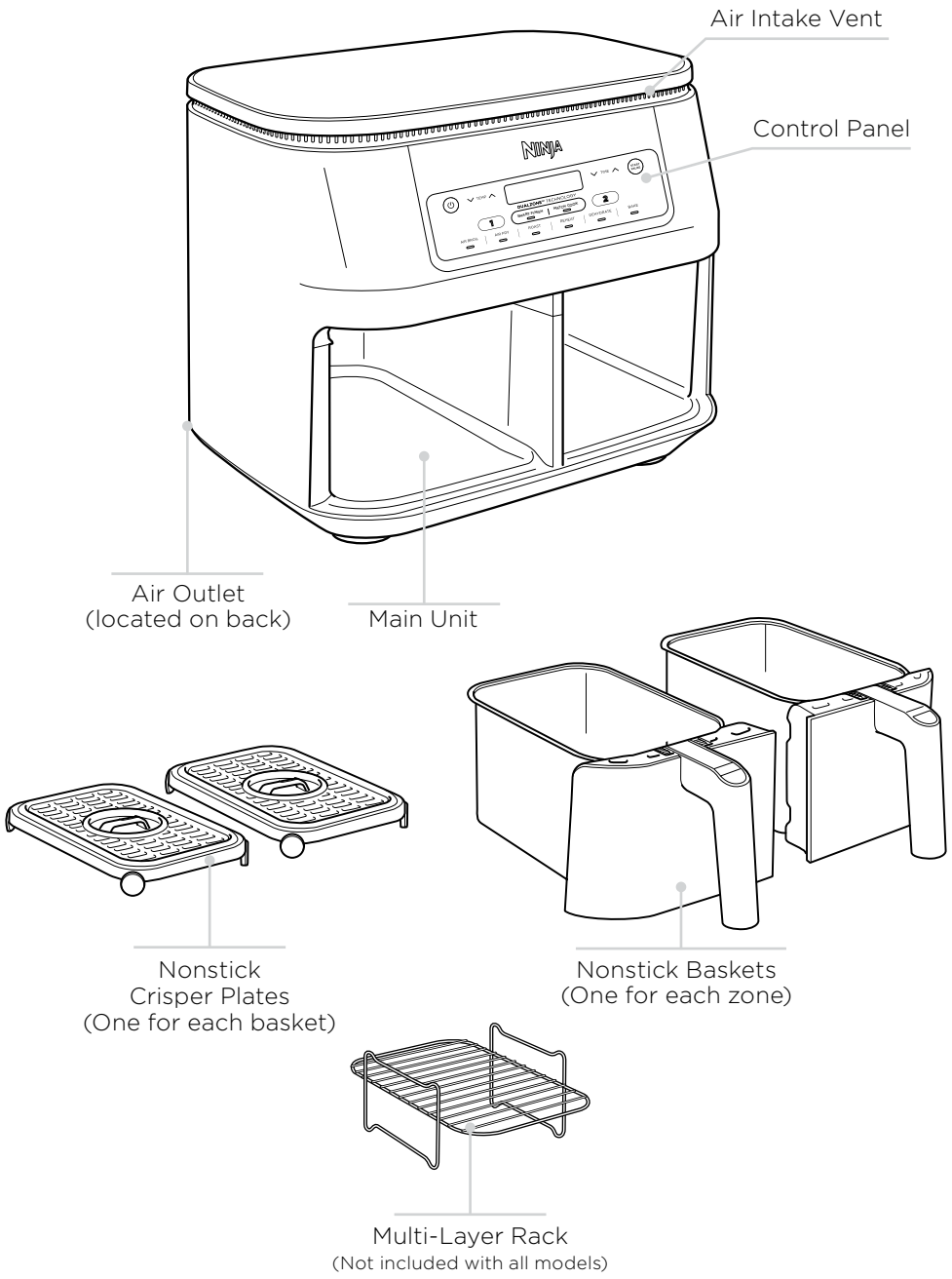
32 **DO NOT** clean with metal scouring pads. Pieces can break off the pad and touch electrical parts, creating the risk of electric shock.

33 Please refer to the Cleaning & Maintenance section for regular maintenance of the appliance.

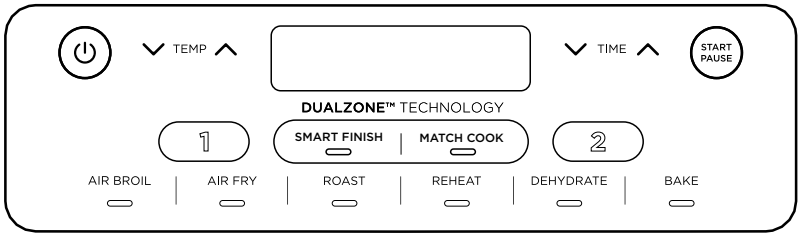
	Indicates to read and review instructions to understand operation and use of product.
	Indicates the presence of a hazard that can cause personal injury, death or substantial property damage if the warning included with this symbol is ignored.
	Take care to avoid contact with hot surface. Always use hand protection to avoid burns.
	For indoor and household use only.

SAVE THESE INSTRUCTIONS

PARTS



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



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

FUNCTION BUTTONS*

AIR BROIL: Add the crispy finishing touch to meals, or melt toppings to create the perfect finish.

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

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

REHEAT: Warm your leftovers, with a crispy result.

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

BAKE: Create decadent baked treats and desserts.

OPERATING BUTTONS

① Controls the output for the basket on the left.

② Controls the output for the basket on the right.

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

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

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

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

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

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

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

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

NOTE: Not all models include all functions.

BEFORE FIRST USE

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

COOKING IN YOUR 2-BASKET AIR FRYER

REFERENCE QUICK START GUIDE FOR RECIPES AND COOKING CHARTS

COOKING WITH DUALZONE™ TECHNOLOGY

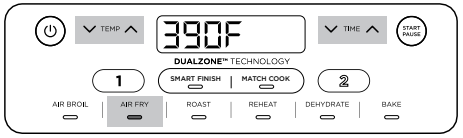
DualZone Technology utilizes two cooking zones to increase versatility. The Smart Finish feature ensures that, regardless of different cook settings, both zones will finish ready to serve at the same time.

For detailed instructions on using each function, see pages 10–13.

SMART FINISH

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

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



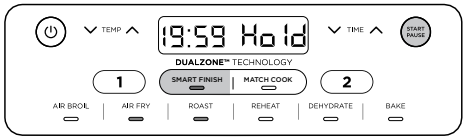
3. Select zone 2, then select the desired cooking function. (AIR BROIL is not available if selected in zone 1) Use the TEMP arrows to set the temperature, and use the TIME arrows to set the time.



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

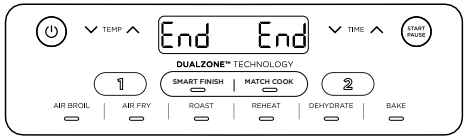
NOTE: Air Broil can only be used in one zone.

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



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

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



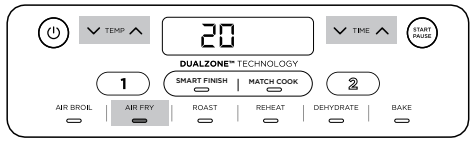
6. Remove ingredients by dumping them out or using silicone-tipped tongs/utensils. **DO NOT** place drawer on top of unit.

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

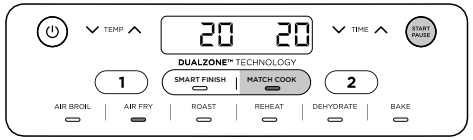
MATCH COOK

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

1. Place ingredients in the baskets, then insert baskets in unit.
2. Zone 1 will remain illuminated. Select the desired cooking function. (AIR BROIL is not available with this function.) Use the TEMP arrows to set the temperature, and use the TIME arrows to set the time.

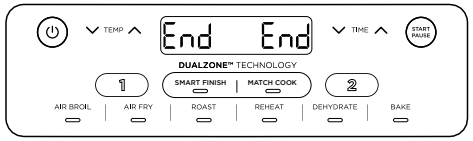


3. Press the MATCH COOK button to copy the zone 1 settings to zone 2. Then Press START/PAUSE to begin cooking in both zones.



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

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

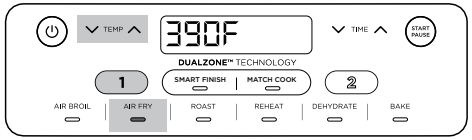


5. Remove ingredients by dumping them out or using silicone-tipped tongs/utensils.

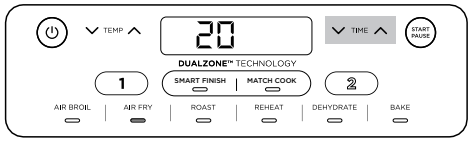
NOTE: Air Broil cannot be used in Match Cook mode.

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

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



2. Use the TIME arrows to set the time.



3. Repeat steps 2 and 3 for zone 2. (AIR BROIL is not available if programmed in zone 1.)



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



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

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

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

1 Select the zone you would like to stop.

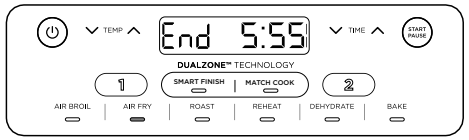


2 Then press the down TIME arrow to set the time to zero.



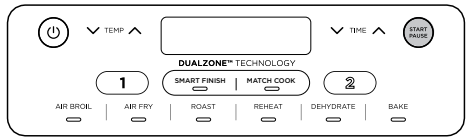
3 Once you have set the time to zero, press the START/PAUSE button.

4 The time in that zone is then canceled, and “End” will appear on the display. Cooking will continue in the other zone.



PAUSING BOTH ZONES AT THE SAME TIME

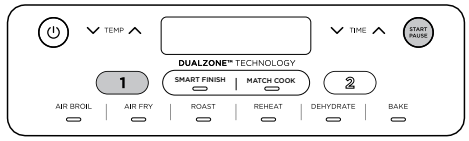
1 To pause time in the SMART FINISH mode, or to pause both zones in dual zone cooking, press the START/PAUSE button.



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

PAUSING A SINGLE ZONE DURING DUAL ZONE COOKING

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



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

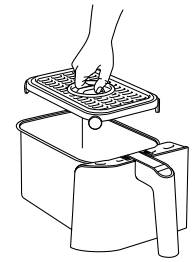
COOKING IN A SINGLE ZONE

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

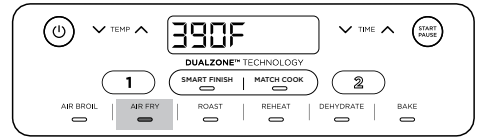
To turn on the unit, plug the power cord into a wall outlet, then press the power ⏻ button.

Air Fry

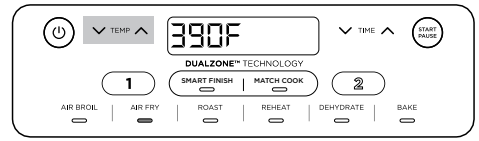
1 Install crisper plate in the basket, then place ingredients in the basket, and insert basket in unit.



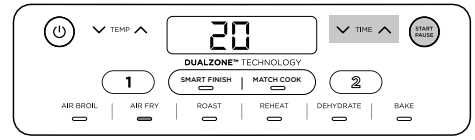
2 The unit will default to zone 1 (to use zone 2 instead, select zone 2). Select AIR FRY.



3 Use the TEMP arrows to set the desired temperature.

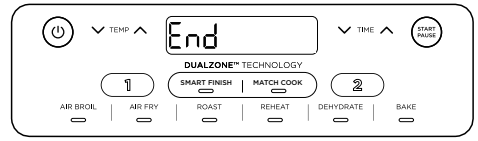


5 Use the TIME arrows to set the time in 1-minute increments up to 1 hour. Press the START/PAUSE button to begin cooking.



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

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

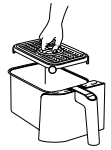


7 Remove ingredients by dumping them out or using silicone-tipped tongs/utensils.

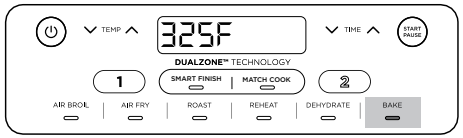
COOKING IN YOUR 2-BASKET AIR FRYER – CONT.

Bake (Not available on all models.)

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

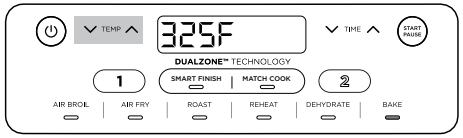


2 The unit will default to zone 1 (to use zone 2 instead, select zone 2). Select BAKE.

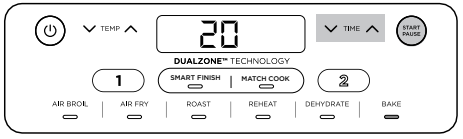


NOTE: To convert recipes from a traditional oven, reduce the temperature by 25°F.

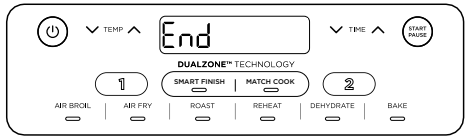
3 Use the TEMP arrows to set the desired temperature.



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



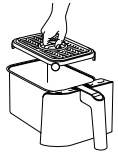
5 When cooking is complete, the unit will beep and "End" will appear on the display.



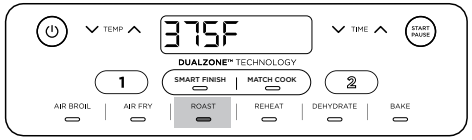
6 Remove ingredients by dumping them out or using silicone-tipped tongs/utensils.

Roast

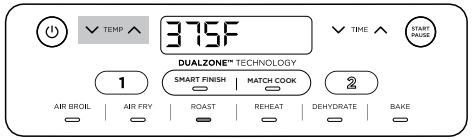
1 Install crisper plate in the basket (optional), then place ingredients in the basket, and insert basket in unit.



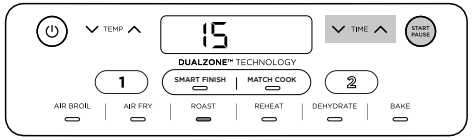
2 The unit will default to zone 1 (to use zone 2 instead, select zone 2). Select ROAST.



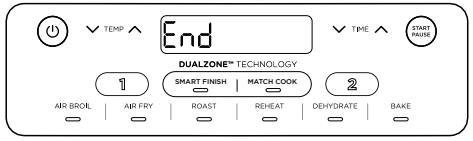
3 Use the TEMP arrows to set the desired temperature.



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



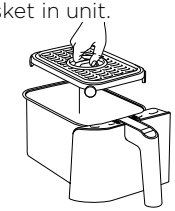
5 When cooking is complete, the unit will beep and "End" will appear on the display.



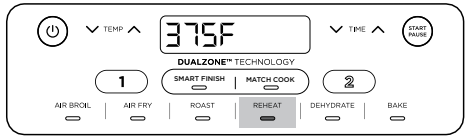
6 Remove ingredients by dumping them out or using silicone-tipped tongs/utensils.

Reheat

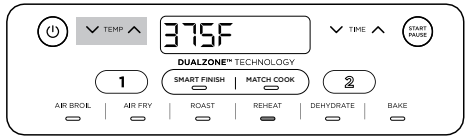
1 Install crisper plate in the basket (optional), then place ingredients in the basket, and insert basket in unit.



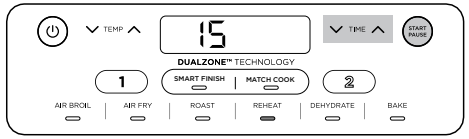
2 The unit will default to zone 1 (to use zone 2 instead, select zone 2). Select REHEAT.



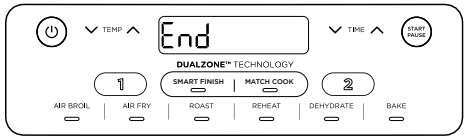
3 Use the TEMP arrows to set the desired temperature.



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



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

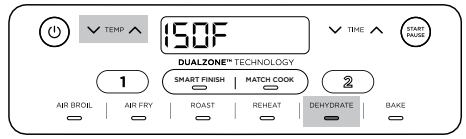


6 Remove ingredients by dumping them out or using silicone-tipped tongs/utensils.

Dehydrate

1 Place a single layer of ingredients in the basket. Then install the crisper plate in the basket on top of the ingredients and place another layer of ingredients on the crisper plate.

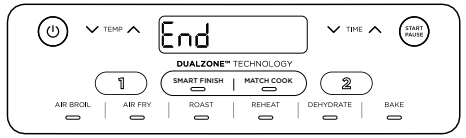
2 The unit will default to zone 1 (to use zone 2 instead, select zone 2). Select DEHYDRATE. The default temperature will appear on the display. Use the TEMP arrows to set the desired temperature.



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



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



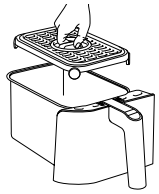
5 Remove ingredients by dumping them out or using silicone-tipped tongs/utensils.

COOKING IN YOUR 2-BASKET AIR FRYER – CONT.

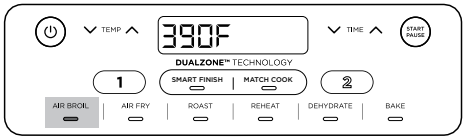
Air Broil (Not available on all models.)

> **NOTE:** AIR BROIL cannot be used in both zones at the same time.

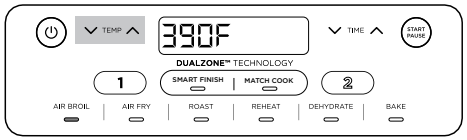
1 Install crisper plate in the basket, then place ingredients in the basket, and insert basket in unit.



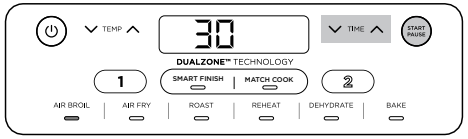
2 The unit will default to zone 1 (to use zone 2 instead, select zone 2). Select AIR BROIL.



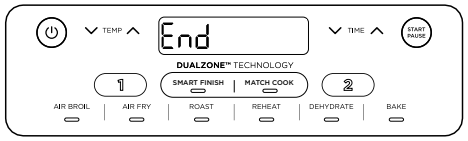
3 Use the TEMP arrows to set the desired temperature.



4 Use the TIME arrows to set the time in 1-minute increments up to 30 minutes. Press the START/PAUSE button to begin cooking.



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



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

CLEANING YOUR 2-BASKET AIR FRYER

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

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

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

HELPFUL TIPS

1 For consistent browning, make sure ingredients are arranged in an even layer on the bottom of the basket with no overlapping. If ingredients are overlapping, make sure to shake them halfway through cooking.

2 Cook temperature and time can be adjusted at any time during cooking. Simply select the zone you want to adjust, then press the TEMP arrows to adjust the temperature or the TIME arrows to adjust the time.

3 To convert recipes from a traditional oven, reduce the temperature by 25°F. Check food frequently to avoid overcooking.

4 Occasionally, the fan from the air fryer will blow lightweight foods around. To alleviate this, secure foods (like the top slice of bread on a sandwich) with wooden toothpicks.

5 The crisper plates elevate ingredients in the baskets so air can circulate under and around ingredients for even, crisp results.

6 After selecting a cooking function, you can press the START/PAUSE button to begin cooking immediately. The unit will run at the default temperature and time.

7 For best results with fresh vegetables and potatoes, use at least 1 tablespoon of oil. Add more oil as desired to achieve the preferred level of crispiness.

8 For best results, check progress throughout cooking and remove food when desired level of brownness has been achieved. We recommend using an instant-read thermometer to monitor the internal temperature of proteins.

9 For best results, remove food directly after the cook time is complete to avoid overcooking.

REPLACEMENT PARTS

To order additional parts and accessories, visit **ninjaaccessories.com** or contact Customer Service at 1-877-646-5288.

TROUBLESHOOTING GUIDE

- **How do I adjust the temperature or time while using a single zone?**
  When a single zone is running the time or temperature can be adjusted at any time by pressing the up/down arrows.
- **How do I adjust the temperature or time while using both zones?**
  Select the desired zone, then use the TEMP arrows to adjust the temperature or the TIME arrows to adjust the time.
- **Can I cook different foods in each zone and not worry about cross contamination?**
  Yes, both zones are self-contained with separate heating elements and fans.
- **How do I pause or stop one zone when using both zones?**
  Select the zone you want to pause or stop, then press the START/PAUSE button.
- **Are the baskets safe to put on my countertop?**
  The baskets will heat up during cooking. Use caution when handling, and place them on heat-safe surfaces only. **DO NOT** place the baskets on the top of the unit.
- **When should I use the crisper plate?**
  Use the crisper plate when you want food to come out crispy. The plate elevates the food in the basket so that air can flow under and around it to cook ingredients evenly.
- **Why didn't my food cook fully?**
  Make sure the basket is fully inserted during cooking. For consistent browning, make sure ingredients are arranged in an even layer on the bottom of the basket with no overlapping. Shake basket to toss ingredients for even crispiness. Cook temperature and time can be adjusted at any time during cooking. Simply use the TEMP arrows to adjust the temperature or the TIME arrows to adjust the time.
- **Why is my food burned?**
  For best results, check progress throughout cooking and remove food when desired level of brownness has been achieved. Remove food immediately after the cook time is complete to avoid overcooking.
- **Why do some ingredients blow around when air frying?**
  Occasionally, the fan from the air fryer will blow lightweight foods around. Use wooden toothpicks to secure loose lightweight food, like the top slice of bread on a sandwich.
- **Can I air fry wet, battered ingredients?**
  Yes, but use the proper breading technique. It is important to coat foods first with flour, then with egg, and then with bread crumbs. Press breading firmly onto the battered ingredients, so crumbs won't be blown off by the fan.
- **Why did the display screen go black?**
  The unit is in standby mode. Press the power ⏻ button to turn it back on.
- **Why is the unit beeping?**
  Either the food is done cooking, or the other zone has started cooking.
- **Why is there an "E" message on the display screen?**
  The unit is not functioning properly. Please contact Customer Service at 1-877-646-5288.
- **Why did a circuit breaker trip while using the unit?**
  The unit uses 1690 watts of power, so it must be plugged into an outlet on a 15-amp circuit breaker. Using an outlet on a 10-amp breaker will cause the breaker to trip. It is also important that the unit be the only appliance plugged into an outlet when in use. To avoid tripping a breaker, make sure the unit is the only appliance plugged into an outlet on a 15-amp breaker

Shark | NINJA

ONE (1) YEAR LIMITED WARRANTY

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

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

What is covered by this warranty?

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

What is not covered by this warranty?

1. Normal wear and tear of wearable parts (such as blending vessels, lids, cups, blades, blender bases, removable pots, racks, pans, etc.), which require regular maintenance and/or replacement to ensure the proper functioning of your unit, are not covered by this warranty. Replacement parts are available for purchase at **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** 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** 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 $19.95 (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** 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.

ninjakitchen.com | 15

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

ENREGISTREZ VOTRE ACHAT

registeryourninja.com

Numérisez le code QR avec votre appareil mobile

NOTEZ LES RENSEIGNEMENTS CI-DESSOUS

Numéro de modèle : _____

Numéro de série : _____

Date d'achat : _____
(Conservez la facture)

Magasin où l'appareil
a été acheté : _____

CARACTÉRISTIQUES TECHNIQUES

Tension : 120 V~, 60 Hz

Puissance : 1 690 W

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

TABLE DES MATIÈRES

Consignes de sécurité importantes 18

Pièces 20

Se familiariser avec votre friteuse à air chaud Ninja® Foodi® à 2 paniers 21
Boutons des fonctions 21
Boutons de commande 21

Avant la première utilisation 21

Cuisiner avec votre friteuse à air chaud à 2 paniers 22
Cuisiner avec la technologie DualZone™ 22

Durées de pause et fin de cuisson 24
Mettre la durée sur pause dans une section 824
Mettre fin à la durée de cuisson dans une seule section (lorsque les deux sections sont utilisées) 24

Cuisiner dans une seule section 25
Air Fry (friteuse à convection) 25
Bake (cuire) 26
Roast (rôtir) 26
Reheat (réchauffer) 27
Dehydrate (déshydrater) 27
Air Broil (griller par convection) 28

Nettoyer votre friteuse à air chaud à 2 paniers 29

Conseils utiles 29

Pièces de rechange 29

Guide de dépannage 30

Garantie 31

CONSIGNES DE SÉCURITÉ IMPORTANTES

USAGE DOMESTIQUE SEULEMENT. LIRE TOUTES LES INSTRUCTIONS.

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

⚠ LES AVERTISSEMENTS

1 Cet appareil peut être utilisé par des personnes dont les capacités physiques, sensorielles ou mentales sont réduites ou qui manquent d'expérience et de connaissances seulement si elles ont été supervisées ou instruites par rapport à l'utilisation sécuritaire de l'appareil et si elles comprennent les dangers possibles.

2 Gardez l'appareil et son câble hors de la portée des enfants. **NE LAISSEZ PAS** les enfants se servir de l'appareil. Une surveillance étroite est nécessaire lorsque l'appareil est utilisé en présence d'enfants.

3 Les enfants ne doivent pas jouer avec l'appareil.

4 **N'UTILISEZ JAMAIS** de prise en dessous du comptoir.

5 **NE CONNECTEZ JAMAIS** cet appareil à un interrupteur à minuterie externe ni à un système séparé de commande à distance.

6 Lorsque vous utilisez l'appareil, un espace d'au moins 15,25 cm (6 po) doit être dégagé de chaque côté et au-dessus pour permettre une bonne circulation de l'air.

7 Pour protéger contre les électrocutions, **N'IMMERGEZ PAS** le cordon, les fiches, ni toute partie du boîtier de l'unité principale dans l'eau ou tout autre liquide. N'utilisez que le panier fourni pour la cuisson .

8 Inspectez régulièrement l'appareil ainsi que le cordon d'alimentation.**N'UTILISEZ PAS** l'appareil si le cordon d'alimentation ou la fiche d'alimentation est endommagé. Si l'appareil fonctionne mal ou a subi quelque dommage que ce soit, cessez immédiatement de l'utiliser, et appelez le service à la clientèle.

9 **N'UTILISEZ PAS** de rallonge électrique avec cet appareil. Le cordon d'alimentation de cet appareil est court de façon à empêcher qu'un enfant ne le saisisse et s'y emmêle ou qu'une personne trébuche sur celui-ci.

10 Veillez **TOUJOURS** à ce que l'appareil soit assemblé adéquatement avant de l'utiliser.

11 **NE COUVREZ PAS** l'évent de prise d'air ou l'évent de sortie d'air pendant que l'appareil est utilisé. Si vous couvrez l'un ou l'autre de ces évents, non seulement l'appareil ne pourra cuire, mais il risque aussi de subir des dommages ou de surchauffer.

12 Avant de déposer le panier antiadhésif dans l'unité principale, assurez-vous que le panier et l'unité sont propres et secs en les essuyant à l'aide d'un chiffon doux et sec.

13 Cet appareil convient à un usage domestique seulement. **N'UTILISEZ** cet appareil qu'aux fins pour lesquelles il a été conçu. **NE L'UTILISEZ PAS** dans des véhicules en déplacement ou à bord d'embarcations. **N'UTILISEZ PAS** cet appareil à l'extérieur. La mauvaise utilisation de cet appareil peut causer une blessure.

14 Pour usage sur un plan de travail seulement. Assurez-vous que la surface est plane, propre et sèche. **NE DÉPLACEZ PAS** l'appareil en cours d'utilisation.

15 **NE PLACEZ PAS** l'appareil près du bord d'un plan de travail pendant son utilisation.

16 **N'UTILISEZ PAS** d'accessoires non recommandés ou vendus par SharkNinja. Ne mettez pas les accessoires dans un four à micro-ondes, un grille-pain four, un four à convection, un four conventionnel ou sur une plaque de cuisson en céramique, un élément chauffant à serpentin électrique, une cuisinière au gaz ou un barbecue. L'utilisation d'accessoires non recommandés par SharkNinja peut causer un incendie, une décharge électrique ou des blessures.

17 Veillez **TOUJOURS** à ce que le panier soit fermé adéquatement avant l'utilisation.

18 **N'UTILISEZ PAS** l'appareil sans avoir placé le panier amovible à l'intérieur.

19 **N'UTILISEZ PAS** cet appareil pour la friture.

20 **NE PLACEZ PAS** l'appareil sur des surfaces chaudes, sur un élément chaud de poêle au gaz ou de poêle électrique ou à proximité de ceux-ci ou dans un four chaud.

21 Évitez que des aliments entrent en contact avec les éléments chauffants. **NE SURCHARGEZ PAS** l'appareil. La remplir à l'excès peut occasionner des blessures corporelles ou des dommages matériels, ou nuire à l'utilisation sécuritaire de l'appareil.

22 **NE PLACEZ JAMAIS** d'objets sur le dessus de l'appareil.

23 La tension des prises de courant peut varier et ainsi nuire à la performance de votre produit. Afin de prévenir d'éventuelles maladies, utilisez un thermomètre pour vous assurer que vos aliments sont cuits à la température recommandée.

24 Si l'appareil dégage une fumée noire, débranchez-le immédiatement. Attendez que le dégagement de fumée cesse avant d'enlever les accessoires de cuisson.

25 **NE TOUCHEZ PAS** aux surfaces chaudes. Les surfaces de l'appareil sont chaudes pendant et après son utilisation. Pour éviter les brûlures et autres blessures, utilisez **TOUJOURS** des sous-plats de protection ou des gants de cuisine isolés, et servez-vous des poignées qui sont disponibles.

26 Faites très attention lorsque l'appareil contient de la nourriture chaude. Une utilisation inadéquate de l'appareil peut causer des blessures.

27 Cet appareil est muni d'une fiche polarisée (une lame est plus large que l'autre). Pour réduire le risque d'électrocution, cette fiche est conçue pour être insérée dans une prise polarisée dans un seul sens. Si la fiche d'alimentation ne s'insère pas à fond dans la prise de courant, inversez alors le sens de la fiche. Si elle ne s'insère toujours pas, communiquez avec un électricien qualifié. **N'ESSAYEZ PAS** de modifier la prise d'aucune façon.

28 Les aliments renversés peuvent causer de graves brûlures. Gardez l'appareil et le cordon d'alimentation hors de la portée des enfants. **NE LAISSEZ PAS** le cordon d'alimentation pendre au-dessus d'une table ou d'un comptoir ni toucher des surfaces chaudes.

29 Le panier et la plaque de cuisson croustillante deviennent extrêmement chauds pendant la cuisson. Évitez de toucher directement aux accessoires quand vous les retirez de l'appareil. Placez **TOUJOURS** le panier ou la plaque sur une surface résistante à la chaleur après l'avoir retiré. **NE TOUCHEZ PAS** aux accessoires pendant ou immédiatement après la cuisson.

30 Les enfants ne devraient ni nettoyer ni entretenir l'appareil.

31 Pour débrancher l'appareil, appuyez sur le bouton Power (mise en marche), puis débranchez-le lorsqu'il n'est pas utilisé et avant de le nettoyer. Laissez l'appareil refroidir avant de le nettoyer, de le démonter, d'enlever ou d'installer des pièces et de l'entreposer.

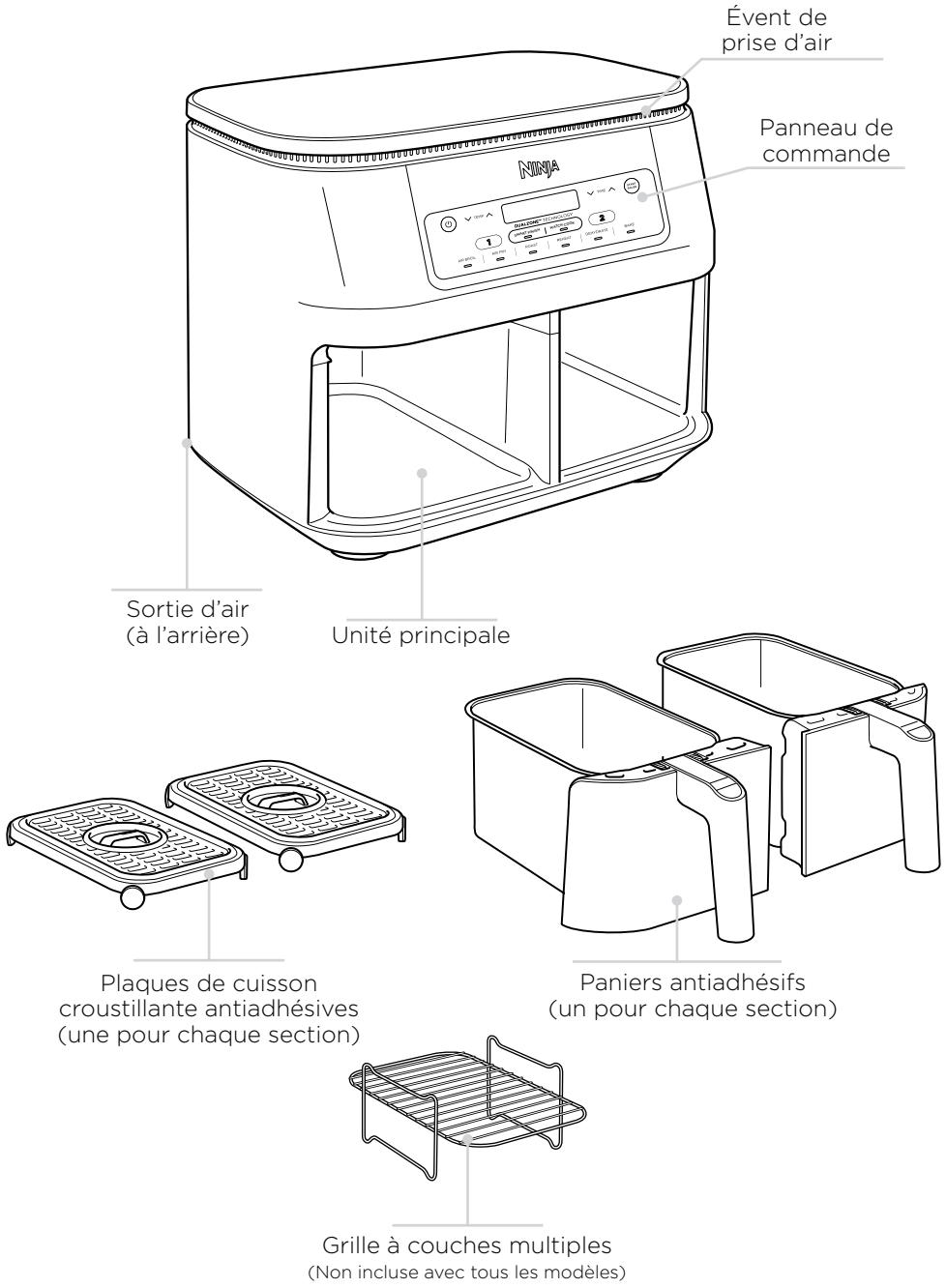
32 **NE NETTOYEZ PAS** à l'aide de tampons à récurer. Des morceaux peuvent se détacher du tampon et toucher des pièces électriques, créant ainsi un risque d'électrocution.

33 Veuillez consulter la section « Nettoyage et entretien » pour savoir comment faire l'entretien régulier de votre appareil.

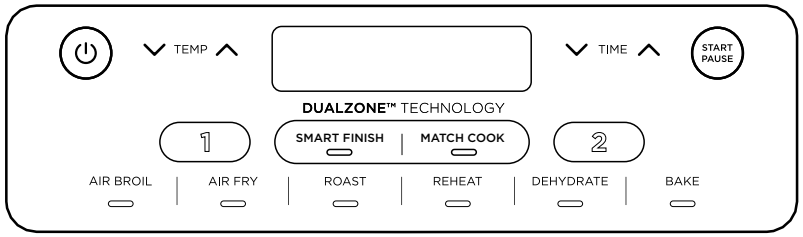
	Indique qu'il faut lire et vérifier les instructions afin de comprendre comment faire fonctionner et utiliser le produit.
	Indique un risque potentiel de blessures, de mort ou de dommages matériels importants si l'avertissement signalé par ce symbole est ignoré.
	Prenez soin d'éviter de toucher toute surface chaude. Protégez-vous toujours les mains pour éviter de vous brûler.
	Pour usage intérieur et domestique seulement.

CONSERVEZ CES INSTRUCTIONS

PARTS



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



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

BOUTONS DES FONCTIONS*

AIR BROIL (griller par convection) : Ajoutez la touche croustillante finale à vos repas, ou faites fondre les garnitures pour obtenir un résultat parfait.

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

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

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

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

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

BOUTONS DE COMMANDE

① Contrôle la puissance du panier de gauche.

② Contrôle la puissance du panier de droite.

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

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

Bouton SMART FINISH (finition intelligente) : Synchronise automatiquement les temps de cuisson pour que les deux sections se terminent en même temps, même si les temps de cuisson sont différents.

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

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

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

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

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

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

AVANT LA PREMIÈRE UTILISATION

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

CUISINER AVEC VOTRE FRITEUSE À AIR CHAUD À 2 PANIERS

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

CUISINER AVEC LA TECHNOLOGIE DUALZONE™

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

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

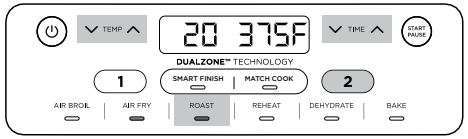
SMART FINISH (finition intelligente)

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

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



3. Sélectionnez la section 2, puis sélectionnez la fonction de cuisson souhaitée. (AIR BROIL [griller par convection] n'est pas disponible si sélectionné dans la section 1.) Utilisez les flèches TEMP (température) pour régler la température, et utilisez les flèches TIME (durée) pour régler la durée.



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

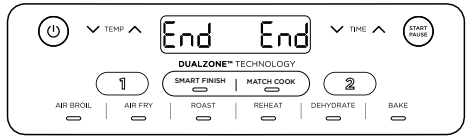
REMARQUE : Air Broil (griller par convection) ne peut qu'être utilisé dans une seule section.

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



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

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



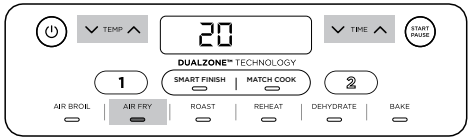
6. Retirez les ingrédients en les versant sur un plat ou en utilisant des pinces ou ustensiles en silicone. Ne placez **PAS** le tiroir sur le dessus de l'unité.

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

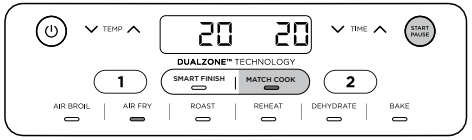
MATCH COOK (même cuisson)

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

1. Placez les ingrédients dans les paniers, puis insérez les paniers dans l'unité.
2. La section 1 restera illuminée. Sélectionnez la fonction de cuisson souhaitée. (AIR BROIL [griller par convection] n'est pas disponible pour cette fonction.) Utilisez les flèches TEMP (température) pour régler la température, et utilisez les flèches TIME (durée) pour régler la durée.

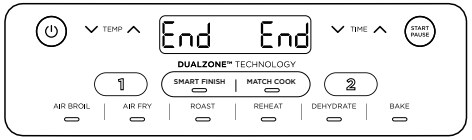


3. Appuyez sur le bouton MATCH COOK (même cuisson) pour copier les réglages de la section 1 vers la section 2. Ensuite, appuyez sur le bouton START/PAUSE (marche/pause) pour commencer la cuisson dans les deux sections.



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

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

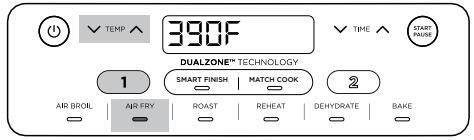


5. Retirez les ingrédients en les versant sur un plat ou en utilisant des pinces ou ustensiles en silicone.

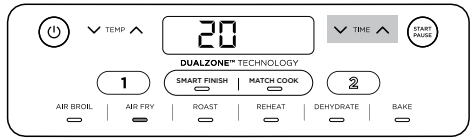
REMARQUE : Air Broil (griller par convection) ne peut pas être utilisé avec le mode Match Cook (même cuisson).

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

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



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



3. Répétez les étapes 2 et 3 pour la section 2. (AIR BROIL [griller par convection] n'est pas disponible si programmé dans la section 1.)



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



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

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

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

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

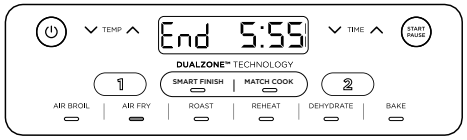


2 Ensuite, appuyez sur la flèche TIME (durée) vers le bas pour régler la durée à zéro.



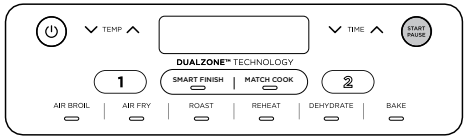
3 Une fois que vous avez réglé la durée à zéro, appuyez sur le bouton START/PAUSE (marche/pause).

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



METTRE EN PAUSE LES DEUX SECTIONS EN MÊME TEMPS

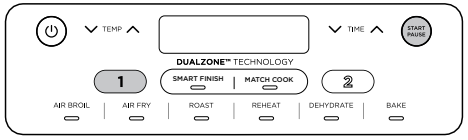
1 Pour mettre en pause la durée en mode SMART FINISH (finition intelligente), ou pour mettre en pause les deux sections lors de la cuisson dans les deux sections, appuyez sur le bouton START/PAUSE (marche/pause).



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

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

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



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

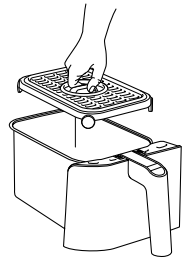
CUISSON DANS UNE SEULE SECTION

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

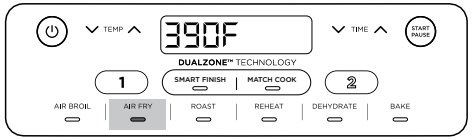
Pour allumer l'appareil, branchez le cordon d'alimentation dans une prise murale, puis appuyez sur le ⏻ bouton

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

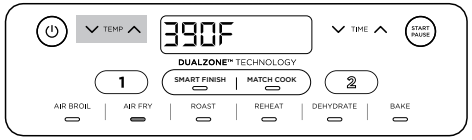
1 Installez la plaque de cuisson croustillante dans le panier, disposez les ingrédients dans le panier et placez le panier dans l'unité.



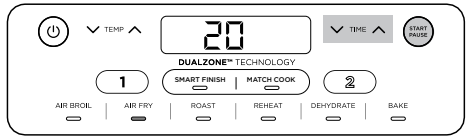
2 L'unité utilisera par défaut la section 1 (pour utiliser la section 2, sélectionnez la section 2). Sélectionnez AIR FRY (friteuse à convection).



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

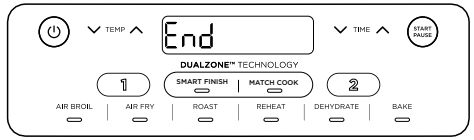


5 Utilisez les flèches TIME (durée) pour régler la durée par tranches d'une minute, jusqu'à un maximum d'une heure. Appuyez sur le bouton START/PAUSE (marche/pause) pour commencer la cuisson.



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

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

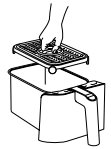


7 Retirez les ingrédients en les versant sur un plat, ou encore en utilisant des gants de cuisine ou des pinces ou ustensiles en silicone.

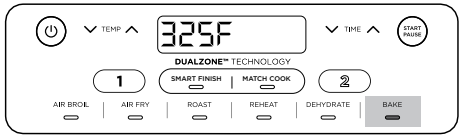
CUISINER AVEC VOTRE FRITEUSE À AIR CHAUD À 2 PANIERS – SUITE

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

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

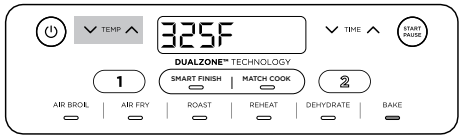


2 L'unité utilisera par défaut la section 1 (pour utiliser la section 2, sélectionnez la section 2). Sélectionnez BAKE (cuire).

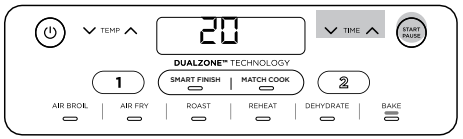


REMARQUE : Pour convertir les recettes d'un four traditionnel, réduisez la température de 25 °F.

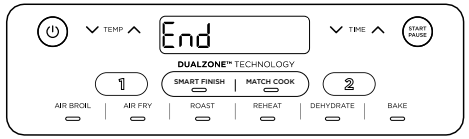
3 Utilisez les flèches TEMP (température) pour régler la température désirée.



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



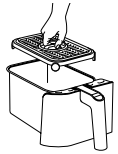
5 Lorsque la cuisson est terminée, l'unité émettra une alerte sonore et « End » (fin) apparaîtra sur l'écran.



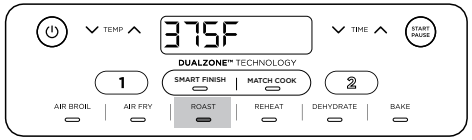
6 Retirez les ingrédients en les versant sur un plat, ou encore en utilisant des gants de cuisine ou des pinces ou ustensiles en silicone.

Roast (rôtir)

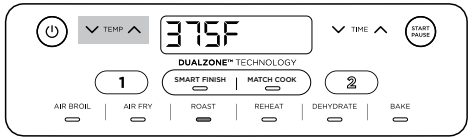
1 Installez la plaque de cuisson croustillante dans le panier (optionnel), disposez les ingrédients dans le panier et placez le panier dans l'unité.



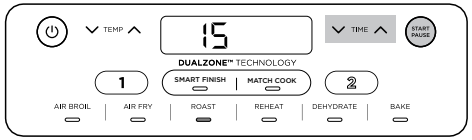
2 L'unité utilisera par défaut la section 1 (pour utiliser la section 2, sélectionnez la section 2). Sélectionnez ROAST (rôtir).



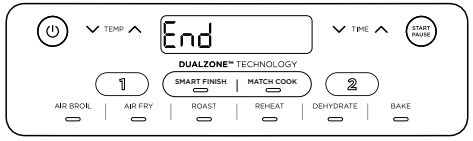
3 Utilisez les flèches TEMP (température) pour régler la température désirée.



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



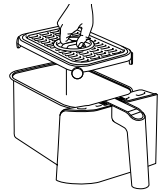
5 Lorsque la cuisson est terminée, l'unité émettra une alerte sonore et « End » (fin) apparaîtra sur l'écran.



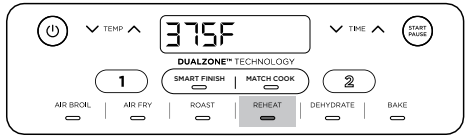
6 Retirez les ingrédients en les versant sur un plat, ou encore en utilisant des gants de cuisine ou des pinces ou ustensiles en silicone.

Reheat (réchauffer)

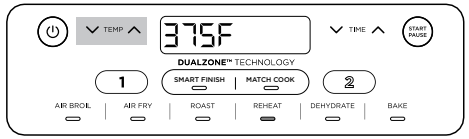
1 Installez la plaque de cuisson croustillante dans le panier (optionnel), disposez les ingrédients dans le panier et placez le panier dans l'unité.



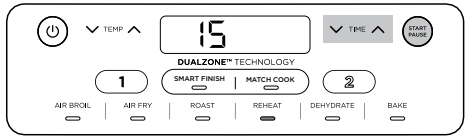
2 L'unité utilisera par défaut la section 1 (pour utiliser la section 2, sélectionnez la section 2). Sélectionnez REHEAT (réchauffer).



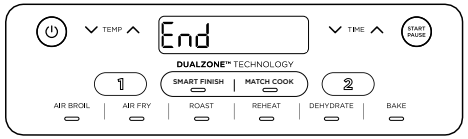
3 Utilisez les flèches TEMP (température) pour régler la température désirée.



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



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

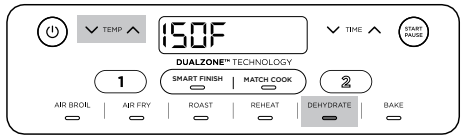


6 Retirez les ingrédients en les versant sur un plat, ou encore en utilisant des gants de cuisine ou des pinces ou ustensiles en silicone.

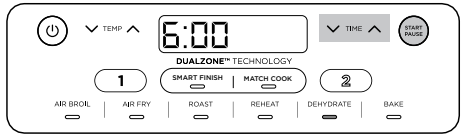
Dehydrate (déshydrater)

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

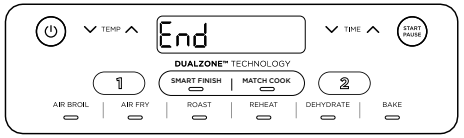
2 L'unité utilisera par défaut la section 1 (pour utiliser la section 2, sélectionnez la section 2). Sélectionnez DEHYDRATE (déshydrater). La température par défaut s'affichera sur l'écran. Utilisez les flèches TEMP (température) pour régler la température désirée.



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



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



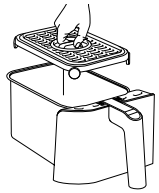
5 Retirez les ingrédients en les versant sur un plat, ou encore en utilisant des gants de cuisine ou des pinces ou ustensiles en silicone.

CUISINER AVEC VOTRE FRITEUSE À AIR CHAUD À 2 PANIERS – SUITE

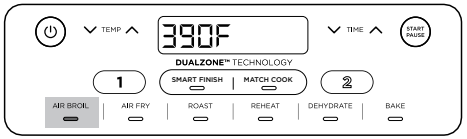
Air Broil (griller par convection)
(Non disponible sur tous les modèles.)

REMARQUE : AIR BROIL (griller par convection) ne peut pas être utilisé dans les deux sections en même temps.

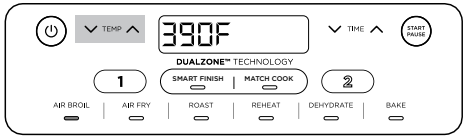
1 Installez la plaque de cuisson croustillante dans le panier, disposez les ingrédients dans le panier et placez le panier dans l'unité.



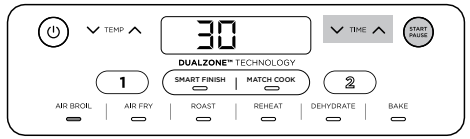
2 L'unité utilisera par défaut la section 1 (pour utiliser la section 2, sélectionnez la section 2). Sélectionnez AIR BROIL (griller par convection).



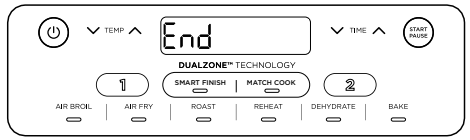
3 Utilisez les flèches TEMP (température) pour régler la température désirée.



4 Utilisez les flèches TIME (durée) pour régler la durée par tranches d'une minute, jusqu'à un maximum de 30 minutes. Appuyez sur le bouton START/PAUSE (marche/pause) pour commencer la cuisson.



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



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

NETTOYER VOTRE FRITEUSE À AIR CHAUD À 2 PANIERS

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

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

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

CONSEILS UTILES

1 Pour dorer les aliments uniformément, assurez-vous que les ingrédients sont disposés en une couche uniforme au fond du panier, sans chevauchement. Si les ingrédients se chevauchent, assurez-vous de les remuer à mi-cuisson.

2 La température et la durée de cuisson peuvent être ajustées en tout temps pendant la cuisson. Sélectionnez simplement la section que vous souhaitez ajuster, puis appuyez sur les flèches TEMP (température) pour ajuster la température ou sur les flèches TIME (durée) pour ajuster la durée.

3 Pour adapter vos recettes au four traditionnel, réduisez la température de 25 °F. Vérifiez fréquemment la nourriture pour éviter de trop cuire.

4 Le ventilateur de la friteuse à air chaud peut parfois déplacer les ingrédients légers. Pour éviter cela, fixez-les avec des cure-dents en bois (de la même manière que vous fixez la tranche de pain sur un sandwich).

5 La plaque de cuisson croustillante surélève les ingrédients dans le panier pour que l'air puisse circuler sous et autour de ceux-ci afin d'obtenir des résultats d'un croustillant uniforme.

6 Lorsqu'une fonction de cuisson est sélectionnée, vous pouvez appuyer sur le bouton START/PAUSE (marche/pause) pour commencer la cuisson immédiatement. L'appareil fonctionnera aux valeurs par défaut de température et de temps de cuisson.

7 Pour obtenir les meilleurs résultats possible avec les légumes frais et les pommes de terre, utilisez au moins une cuillère à soupe d'huile. Ajoutez plus d'huile pour obtenir le croustillant désiré.

8 Pour obtenir les meilleurs résultats, vérifiez la cuisson et retirez les aliments lorsque la cuisson désirée est atteinte. Nous vous recommandons d'utiliser un thermomètre instantané pour surveiller la température interne des sources de protéines.

9 Pour obtenir les meilleurs résultats possible et éviter la surcuisson, enlevez les aliments immédiatement après le temps de cuisson.

PIÈCES DE RECHANGE

Pour commander des pièces et des accessoires supplémentaires, veuillez visiter **ninjaaccessories.com** ou communiquer avec le Service à la clientèle au 1 877 646-5288.

GUIDE DE DÉPANNAGE

- **Comment ajuster la température ou la durée lorsqu'une seule section est en cours d'utilisation?**
  Lorsqu'une seule section est en cours d'utilisation, la durée ou la température peuvent être ajustées en tout temps en appuyant sur les flèches vers le haut et le bas.
- **Comment ajuster la température ou la durée lorsque les deux sections sont en cours d'utilisation?**
  Sélectionnez la section que vous souhaitez ajuster, puis appuyez sur les flèches TEMP (température) pour ajuster la température ou sur les flèches TIME (durée) pour ajuster la durée.
- **Puis-je cuisiner des aliments différents dans chaque section sans craindre de contamination croisée?**
  Oui, les deux sections sont autonomes, avec des éléments chauffants et des ventilateurs séparés.
- **Comment puis-je mettre en pause ou arrêter une seule section lorsque j'utilise les deux sections?**
  Sélectionnez la section que vous souhaitez mettre sur pause ou arrêter, puis appuyez sur le bouton START/PAUSE (marche/pause).
- **Puis-je poser les paniers sur mon comptoir?**
  Les paniers chaufferont pendant la cuisson. Faites attention lorsque vous les manipulez et posez-les uniquement sur des surfaces résistantes à la chaleur. **NE PLACEZ PAS** les paniers sur le dessus de l'unité.
- **Quand devrais-je utiliser la plaque de cuisson croustillante?**
  Utilisez la plaque de cuisson croustillante lorsque vous souhaitez que vos aliments soient croustillants. La plaque surélève les aliments dans le panier afin que l'air puisse circuler dessous et autour et que les ingrédients cuisent de manière uniforme.
- **Pourquoi ma nourriture n'a-t-elle pas complètement cuit?**
  Assurez-vous que le panier est complètement inséré dans l'appareil pendant la cuisson. Pour dorer les aliments uniformément, assurez-vous que les ingrédients sont disposés en une couche uniforme au fond du panier, sans chevauchement. Secouez le panier pour mélanger les ingrédients afin qu'ils soient uniformément croustillants. La température et la durée de cuisson peuvent être ajustées en tout temps pendant la cuisson. Utilisez simplement les flèches TEMP (température) pour ajuster la température ou les flèches TIME (durée) pour ajuster la durée.
- **Pourquoi ma nourriture est-elle brûlée?**
  Pour obtenir les meilleurs résultats, vérifiez la cuisson et retirez les aliments lorsque la cuisson désirée est atteinte. Il est conseillé de retirer les aliments immédiatement après le cycle de cuisson pour éviter de trop les cuire.
- **Pourquoi certains ingrédients sont-ils soufflés lors de la cuisson?**
  Le ventilateur de la friteuse à air chaud peut parfois déplacer les ingrédients légers. Utilisez des cure-dents en bois pour tenir en place les ingrédients légers tels que la tranche du dessus d'un sandwich.
- **Puis-je frire à convection des ingrédients ayant une panure humide?**
  Oui, mais utilisez la bonne technique d'enrobage. Il est essentiel d'enrober d'abord les aliments avec de la farine, puis des œufs et ensuite de la chapelure. Pressez fermement la chapelure sur les ingrédients enrobés pour éviter que le ventilateur ne souffle les miettes.
- **Pourquoi l'écran est-il noir?**
  L'appareil est en mode veille. Appuyez sur le bouton Power (mise en marche) ⏻ pour le mettre en marche.
- **Pourquoi l'appareil sonne-t-il?**
  Soit la cuisson des aliments est terminée, soit l'autre section a commencé la cuisson.
- **Pourquoi le message « E » apparaît-il sur l'écran d'affichage?**
  L'appareil ne fonctionne pas bien. Veuillez communiquer avec le service à la clientèle au 1 877 646-5288.
- **Pourquoi un disjoncteur s'est-il déclenché pendant l'utilisation de l'appareil?**
  L'unité utilise 1 690 watts de puissance, elle doit donc être branchée à une prise de courant sur un disjoncteur de 15 ampères. L'utilisation d'une prise de courant sur un disjoncteur de 10 ampères provoquera le déclenchement du disjoncteur. Il est également important que l'unité soit la seule à être branchée sur une prise de courant lorsqu'elle est utilisée.
  Pour éviter de déclencher un disjoncteur, assurez-vous que l'unité est la seule à être branchée sur une prise de courant d'un disjoncteur de 15 ampères.

Shark | NINJA

GARANTIE LIMITÉE D'UN (1) AN

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

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

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

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

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

1. L'usure normale des pièces d'usure (comme les contenants de mélange, les couvercles, les tasses, les lames, les marmites amovibles, les grilles, les moules et les bases de mélangeur, etc.) qui nécessitent un entretien ou un remplacement périodique afin d'assurer le bon fonctionnement de votre appareil n'est pas couverte par cette garantie. Vous pouvez faire l'achat de pièces de rechange en visitant le **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 manquement à l'entretien nécessaire (par exemple : le fait de ne pas laisser le bloc moteur à l'abri de renversements d'aliments et d'autres débris), ou un dommage dû à une mauvaise manipulation pendant le transport.
4. Les dommages indirects et accessoires.
5. Les défectuosités causées par des réparateurs non autorisées 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** 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 19,95 $ (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.

GRACIAS
por comprar la Freidora de aire de 2 cestas Ninja® Foodi®

REGISTRAR LA COMPRA

registeryourninja.com

Escanee el código QR con un dispositivo móvil.

REGISTRAR ESTA INFORMACIÓN

Número de modelo: _____

Número de serie: _____

Fecha de compra: _____
(Conserve el recibo)

Tienda donde la adquirió: _____

ESPECIFICACIONES TÉCNICAS

Voltaje: 120 V~, 60 Hz

Vatios: 1690 W

SUGERENCIA: Puede encontrar los números de modelo y de serie en la etiqueta del código QR en la parte posterior del cable de alimentación de la unidad.

CONTENIDO

Medidas de seguridad importantes 34

Piezas 36

Nociones básicas sobre su Freidora de aire de 2 cestas Ninja® Foodi® 37
Botones de función 37
Botones de funcionamiento 37

Antes del primer uso. 37

Cocinar en su freidora de aire de 2 cestas 38
Cocinar con tecnología DualZone™ 38

Pausa y finalización de los tiempos de cocción 40
Tiempo de pausa en una sola zona. 40
Finalización del tiempo de cocción en una zona (mientras se utilizan ambas zonas) 40

Cocinar en una sola zona 41
Air Fry (freír al aire) 41
Bake (hornear). 42
Roast (rostizar) 42
Reheat (recalentar). 43
Dehydrate (deshidratar) 43
Air Broil (asar al aire) 44

Limpiar su freidora de aire de 2 cestas 45

Consejos útiles 45

Piezas de respuesto 45

Guía de solución de problemas 46

Garantía 47

MEDIDAS DE SEGURIDAD IMPORTANTES

SOLO PARA USO DOMÉSTICO. LEA TODAS LAS INSTRUCCIONES.

Al utilizar electrodomésticos, siempre se deben seguir las medidas de seguridad básicas, que incluyen las siguientes:

⚠ ADVERTENCIAS

1 Este electrodoméstico lo pueden utilizar personas con capacidades físicas, sensoriales o mentales disminuidas, o que carecen de experiencia y conocimientos, si han recibido la supervisión o instrucciones relacionadas con el uso del electrodoméstico de forma segura y si comprenden los peligros.

2 Mantenga este electrodoméstico y su cable fuera del alcance de los niños. **NO** permita que los niños usen el electrodoméstico. Es necesaria una supervisión minuciosa cuando se utiliza cerca de los niños.

3 Los niños no deben jugar con el electrodoméstico.

4 **NUNCA** use el enchufe eléctrico debajo de la encimera.

5 **NUNCA** conecte este electrodoméstico a un interruptor de temporizador externo o a un sistema de control remoto independiente.

6 Cuando utilice este electrodoméstico, deje al menos 15,25 cm (6 pulgadas) de espacio por encima y en todos los lados para la circulación de aire.

7 A fin de protegerse del riesgo de descargas eléctricas, **NO** sumerja el cable, los enchufes ni la carcasa de la unidad principal en agua u otro líquido. Cocine sólo en la cesta proporcionada .

8 Inspeccione regularmente el electrodoméstico y el cable de alimentación. **NO** utilice el electrodoméstico si hay daños en el cable de alimentación o el enchufe. Si el electrodoméstico tiene fallas en su funcionamiento o se ha dañado de alguna manera, deje de utilizarlo de inmediato y llame al Servicio al Cliente.

9 **NO** use 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, y para reducir el riesgo de que las personas se tropiecen con un cable más largo.

10 **SIEMPRE** asegúrese de que el electrodoméstico esté correctamente armado antes de usarlo.

11 **NO** cubra el conducto de entrada de aire ni la salida de aire mientras la unidad esté en funcionamiento. De hacerlo, evitará la cocción uniforme y puede dañar la unidad o hacer que se sobrecaliente.

12 Antes de colocar la cesta extraíble en la unidad principal, asegúrese de que la cesta y la unidad estén limpias y secas al limpiarlas con un paño suave.

13 Este electrodoméstico es solo para uso doméstico. **NO** utilice este electrodoméstico para cualquier otra finalidad que no sea la prevista. **NO** lo utilice en vehículos o embarcaciones en movimiento. **NO** lo utilice al aire libre. El mal uso puede causar lesiones.

14 Destinado exclusivamente para el uso en encimeras. Asegúrese de que la superficie esté nivelada, limpia y seca. **NO** mueva el electrodoméstico cuando esté en uso.

15 **NO** coloque el electrodoméstico cerca del borde de una encimera durante el funcionamiento.

16 **NO** utilice accesorios no recomendados o vendidos por SharkNinja. No coloque los accesorios en un horno de microondas, horno tostador, horno de convección u horno convencional, o en una cocina vitrocerámica, bobina eléctrica, estufa de gas o parrilla al aire libre. El uso de accesorios no recomendados por SharkNinja puede resultar en incendios, descargas eléctricas o lesiones.

17 **SIEMPRE** asegúrese de que la cesta esté correctamente cerrada antes del funcionamiento.

18 **NO** utilice el electrodoméstico sin la cesta extraíble instalada.

19 **NO** utilice este electrodoméstico para la fritura profunda.

20 **NO** coloque el electrodoméstico sobre superficies calientes o cerca de un quemador eléctrico o de gas que esté caliente, o dentro de un horno caliente.

21 Evite el contacto de los alimentos con elementos calefactores. **NO** lo llene en exceso cuando cocine. El llenado excesivo puede causar lesiones personales o daños materiales, o afectar el uso seguro del electrodoméstico.

22 **NO** coloque objetos en la parte superior de la unidad en ningún momento.

23 Los voltajes de los enchufes pueden variar, lo que afecta el rendimiento de su producto. Con el fin de prevenir posibles enfermedades, utilice un termómetro para comprobar que los alimentos estén cocinados a las temperaturas recomendadas.

24 Si la unidad emite humo negro, desenchúfela inmediatamente. Espere a que se detenga el humo antes de retirar los accesorios de cocina.

25 **NO** toque las superficies calientes. Las superficies del electrodoméstico están calientes durante y después del funcionamiento. Para evitar quemaduras o lesiones personales, **SIEMPRE** use almohadillas protectoras para objetos calientes o guantes de cocina aislados y use los mangos disponibles.

26 Se debe tener mucho cuidado cuando el electrodoméstico contiene alimentos calientes. El uso inadecuado puede provocar lesiones personales.

27 Este electrodoméstico tiene un enchufe polarizado (una patilla es más ancha que la otra). Para reducir el riesgo de descarga eléctrica, este enchufe está diseñado de modo que encaje en una toma de corriente polarizada en una sola posición. Si el enchufe no cabe en la toma de corriente completamente, invierta el enchufe. Si de todas formas no encaja, comuníquese con un electricista calificado. **NO** intente modificar el enchufe de ningún modo.

28 Los alimentos derramados pueden causar quemaduras graves. Mantenga el electrodoméstico y el cable fuera del alcance de los niños. **NO** deje que el cable cuelgue de los bordes de las mesas o encimeras ni que roce superficies calientes.

29 La cesta y el plato para freír se calientan mucho durante el proceso de cocción. Evite el contacto físico mientras retira la cesta o el plato del electrodoméstico. **SIEMPRE** coloque la cesta o el plato sobre una superficie resistente al calor después de retirarlos. **NO** toque los accesorios durante o inmediatamente después de cocinar.

30 Los niños no pueden realizar la limpieza ni el mantenimiento del usuario.

31 Para desconectarlo, presione el botón de encendido para apagar la unidad y, a continuación, desconéctelo del enchufe cuando no esté en uso y antes de limpiarlo. Deje que se enfríe antes de limpiarlo, desarmarlo, poner o quitar piezas, y guardarlo.

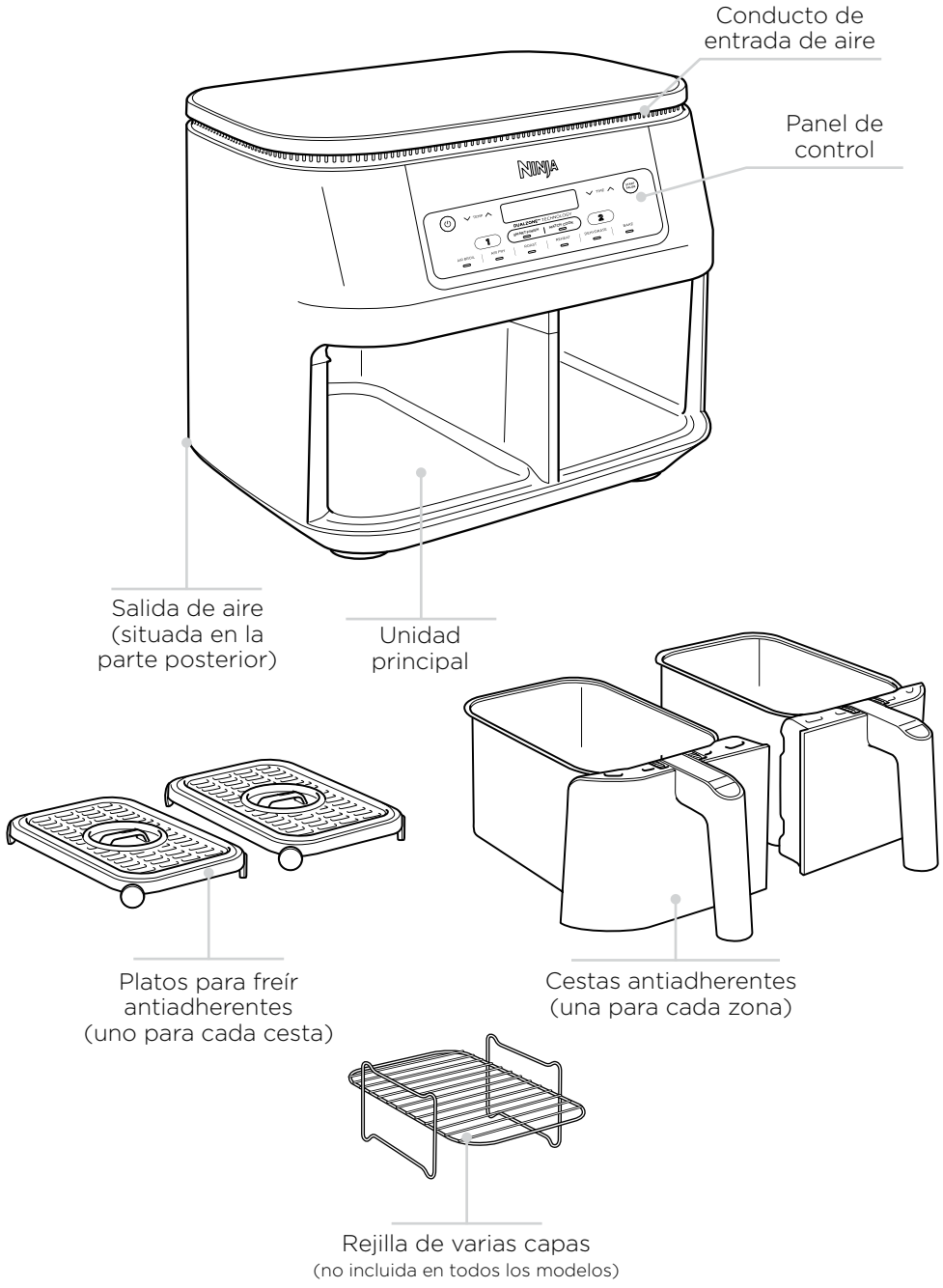
32 **NO** lo limpie con almohadillas abrasivas metálicas. Las piezas pueden romper la almohadilla y tocar las piezas eléctricas, lo que genera el riesgo de descarga eléctrica.

33 Consulte la sección Limpieza y mantenimiento para el mantenimiento regular del electrodoméstico.

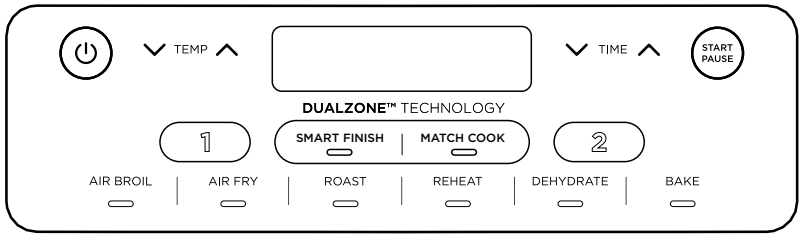
	Indica que deben leerse y revisarse las instrucciones para conocer la operación y el uso del producto.
	Indica la presencia de un peligro que podría causar lesiones, la muerte o daños materiales considerables si no se le hace caso a la advertencia incluida con este símbolo.
	Tenga cuidado de evitar el contacto con una superficie caliente. Siempre utilice protección para las manos a fin de evitar quemaduras.
	Sólo para uso doméstico y en interiores.

GUARDE ESTAS INSTRUCCIONES

PARTS



NOCIONES BÁSICAS SOBRE SU FREIDORA DE AIRE DE 2 CESTAS NINJA® FOODI®



Al ajustar el tiempo, la pantalla digital muestra HH:MM.
*No todas las funciones se incluyen en todos los modelos.

BOTONES DE FUNCIÓN*

AIR BROIL (asar al aire): Añada el toque final crujiente a las comidas, o derrita los ingredientes para crear el acabado perfecto.

AIR FRY (freír al aire): Utilice esta función para hacer que su comida quede crujiente y crocante con poco o nada de aceite.

ROAST (rostizar): Utilice la unidad como horno tostador para carnes tiernas y mucho más.

REHEAT (recalentar): Caliente sus sobras y obtenga un resultado crujiente.

DEHYDRATE (deshidratar): Deshidrate las carnes, frutas y verduras para obtener aperitivos saludables.

BAKE (hornear): Cree dulces y postres horneados exquisitos.

BOTONES DE FUNCIONAMIENTO

① Controla la salida de la cesta ubicada a la izquierda.

② Controla la salida de la cesta ubicada a la derecha.

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

Flechas de TIME (tiempo): Utilice las flechas hacia arriba y hacia abajo para ajustar el tiempo de cocción antes o durante el ciclo de cocción.

Botón de SMART FINISH (acabado inteligente): Sincroniza automáticamente los tiempos de cocción para asegurar que ambas zonas terminen al mismo tiempo, incluso si hay diferentes tiempos de cocción.

Botón de MATCH COOK (cocción emparejada): Empareja automáticamente los ajustes de la zona 2 con los de la zona 1 para cocinar una mayor cantidad de los mismos alimentos o para cocinar diferentes alimentos utilizando la misma función, temperatura y tiempo.

Botón de START/PAUSE (inicio/pausa): Después de seleccionar la temperatura y el tiempo, comience a cocinar presionando el botón de START/PAUSE (inicio/pausa). Para pausar la cocción, primero seleccione la zona que desea pausar y, a continuación, presione el botón de START/PAUSE (inicio/pausa).

BOTÓN DE ENCENDIDO: El botón ⏻ (inicio/pausa) enciende y apaga la unidad y detiene todas las funciones de cocción.

Modo de Standby (espera): Después de 10 minutos sin interacción con el panel de control, la unidad entrará en modo de espera. El botón de encendido se iluminará con luz tenue.

Modo de Hold (retención): Hold (retención) aparecerá en la unidad mientras esté en modo de SMART FINISH (acabado inteligente). Una zona se cocinará, mientras que la otra zona esperará hasta que los tiempos se sincronicen entre sí.

NOTA: No todos los modelos incluyen todas las funciones.

ANTES DEL PRIMER USO

1. Retire y descarte cualquier material de embalaje, etiquetas promocionales y cinta adhesiva de la unidad.
2. Retire todos los accesorios del paquete y lea detenidamente este manual. Preste especial atención a las instrucciones de funcionamiento, advertencias y medidas de seguridad importantes para evitar cualquier lesión o daño material.
3. Lave las cestas y los platos para freír en agua caliente y jabonosa, luego enjuáguelos y séquelos bien. Los platos para freír y las cestas son las **ÚNICAS** piezas aptas para el lavaplatos. **NUNCA** limpie la unidad principal en el lavaplatos.

COCINAR EN SU FREIDORA DE AIRE DE 2 CESTAS

CONSULTE LA GUÍA DE INICIO RÁPIDO PARA VER RECETAS Y GRÁFICOS DE COCCIÓN

COCINAR CON TECNOLOGÍA DUALZONE™

La tecnología DualZone utiliza dos zonas de cocción para aumentar la versatilidad. La función Smart Finish (acabado inteligente) asegura que, independientemente de los diferentes ajustes de cocción, ambas zonas terminen listas para servir al mismo tiempo.

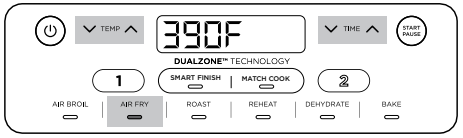
Para obtener instrucciones detalladas sobre el uso de cada función, consulte las páginas 10 a 13.

SMART FINISH (acabado inteligente)

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

1 Coloque los ingredientes en las cestas y, a continuación, inserte las cestas en la unidad.

2 La zona 1 permanecerá iluminada. Seleccione la función de cocción deseada. Utilice las flechas de TEMP (temperatura) para ajustar la temperatura y las flechas de TIME (tiempo) para ajustar el tiempo.



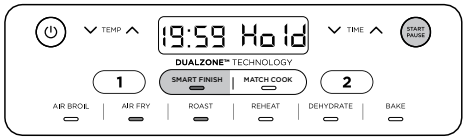
3 Seleccione la zona 2 y, a continuación, seleccione la función de cocción deseada. (AIR BROIL [asar al aire] no está disponible si se selecciona en la zona 1.) Utilice las flechas de TEMP (temperatura) para ajustar la temperatura y las flechas de TIME (tiempo) para ajustar el tiempo.



NOTA: Puede seleccionar una función diferente para la zona 2.

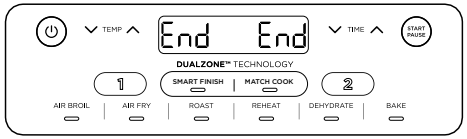
NOTA: Air Broil (asar al aire) sólo se puede utilizar en una zona.

4 Presione SMART FINISH (acabado inteligente) y, a continuación, presione el botón de START/PAUSE (inicio/pausa) para empezar la cocción en la zona con el tiempo más largo. En la otra zona aparecerá **Hold** (retención). La unidad emitirá un pitido y activará la segunda zona cuando ambas zonas tengan el mismo tiempo restante.



NOTA: Se recomienda sacudir los alimentos durante la cocción. Para mantener el tiempo en un acabado sincronizado, presione el botón de START/PAUSE (inicio/pausa) para pausar ambas zonas. Para pausar una sola zona durante la cocción en zona dual, consulte la página 8.

5 Una vez finalizada la cocción, la unidad emitirá un pitido y aparecerá "End" (Fin) en la pantalla.



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

NOTA: Si decide que la comida en una de las zonas se ha terminado de cocinar antes de que termine el tiempo de cocción, puede **DETENER UNA ZONA.** Seleccione esa zona, luego presione START/PAUSE (inicio/pausa) para pausar la zona o ajustar el tiempo a cero. Consulte la página 11 para obtener más instrucciones.

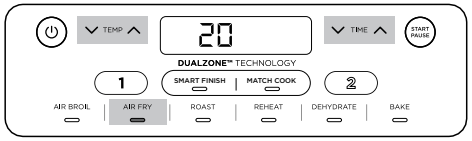
ESPAÑOL

MATCH COOK (cocción emparejada)

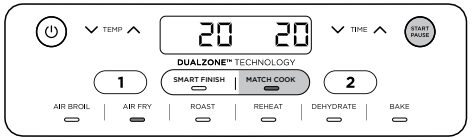
Para cocinar una mayor cantidad de los mismos alimentos, o cocinar diferentes alimentos utilizando la misma función, temperatura y tiempo:

1 Coloque los ingredientes en las cestas y, a continuación, inserte las cestas en la unidad.

2 La zona 1 permanecerá iluminada. Seleccione la función de cocción deseada. (AIR BROIL [asar al aire] no está disponible con esta función.) Utilice las flechas de TEMP (temperatura) para ajustar la temperatura y las flechas de TIME (tiempo) para ajustar el tiempo.

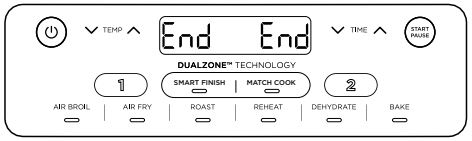


3 Presione el botón MATCH COOK (cocción emparejada) para copiar los ajustes de la zona 1 a la zona 2. A continuación, presione START/PAUSE (inicio/pausa) para empezar la cocción en ambas zonas.



NOTA: Se recomienda sacudir los alimentos durante la cocción. Para mantener el tiempo en un acabado sincronizado, presione el botón de START/PAUSE (inicio/pausa) para pausar ambas zonas. Para pausar una sola zona durante la cocción en zona dual, consulte la página 8.

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

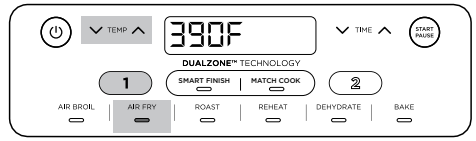


5 Retire los ingredientes vertiéndolos o usando pinzas/utensilios con punta de silicona.

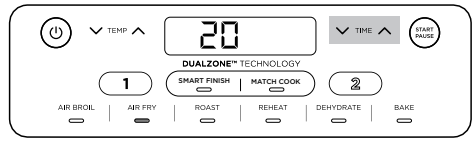
NOTA: Air Broil (asar al aire) no se puede utilizar en el modo de Match Cook (cocción emparejada).

Iniciar ambas zonas al mismo tiempo, pero finalizar en momentos distintos:

1 Seleccione la zona 1 y, a continuación, seleccione la función deseada. Utilice las flechas de TEMP (temperatura) para ajustar la temperatura.



2 Utilice las flechas de TIME (tiempo) para ajustar el tiempo.



3 Repita los pasos 2 y 3 para la zona 2. (AIR BROIL [asar al aire] no está disponible si se programa en la zona 1.)



4 Presione el botón de START/PAUSE (inicio/pausa) para empezar la cocción en ambas zonas.



NOTA: Si decide que la comida en una de las zonas se ha terminado de cocinar antes de que termine el tiempo de cocción, puede **DETENER UNA ZONA.** Seleccione esa zona, luego presione START/PAUSE (inicio/pausa) para pausar la zona o ajustar el tiempo a cero. Consulte la página 11 para obtener más instrucciones.

5 Una vez finalizada la cocción en cada zona, la unidad emitirá un pitido y aparecerá "End" (Fin) en la pantalla.

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

COCINAR EN SU FREIDORA DE AIRE DE 2 CESTAS (CONTINUACIÓN)

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

1 Seleccione la zona que desea detener.

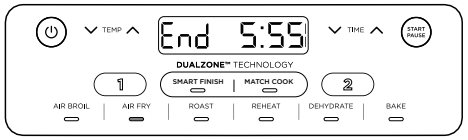


2 A continuación, presione la flecha hacia abajo de TIME (tiempo) para ajustar el tiempo a cero.



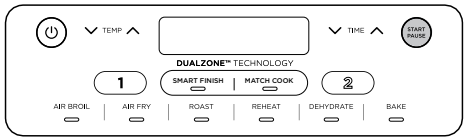
3 Una vez que haya ajustado el tiempo a cero, presione el botón de START/PAUSE (inicio/pausa).

4 A continuación, se cancelará el tiempo en esa zona y aparecerá “End” (Fin) en la pantalla. La cocción continuará en la otra zona.



PAUSAR AMBAS ZONAS AL MISMO TIEMPO

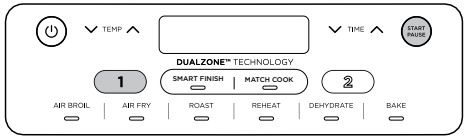
1 Para pausar el tiempo en el modo de SMART FINISH (acabado inteligente), o para pausar ambas zonas durante la cocción en zona dual, presione el botón de START/PAUSE (inicio/pausa).



2 Para reanudar la cocción, vuelva a presionar el botón de START/PAUSE (inicio/pausa).

PAUSAR UNA SOLA ZONA DURANTE LA COCCIÓN EN ZONA DUAL

1 Para pausar el tiempo en una sola zona mientras ambas zonas están funcionando, seleccione la zona que desea pausar y, a continuación, presione el botón de START/PAUSE (inicio/pausa).



2 Para reanudar la cocción, vuelva a presionar el botón de START/PAUSE (inicio/pausa).

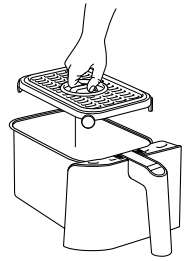
COCINAR EN UNA SOLA ZONA

Para obtener instrucciones sobre el uso de ambas zonas al mismo tiempo, consulte las páginas 6 y 7.

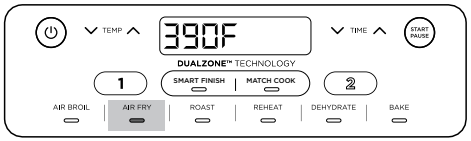
Para encender la unidad, conecte el cable de alimentación a una toma de corriente y, a continuación, presione el botón de encendido ⏻.

Air Fry (freír al aire)

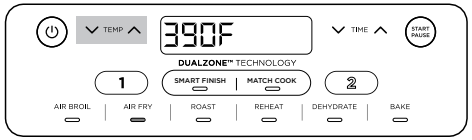
1 Instale el plato para freír en la cesta, luego coloque los ingredientes en la cesta e inserte la cesta en la unidad.



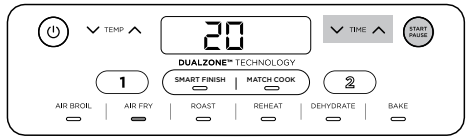
2 La unidad se establecerá por defecto en la zona 1 (para utilizar la zona 2 en lugar de ello, seleccione la zona 2). Seleccione AIR FRY (freír al aire).



3 Utilice las flechas de TEMP (temperatura) para ajustar la temperatura deseada.

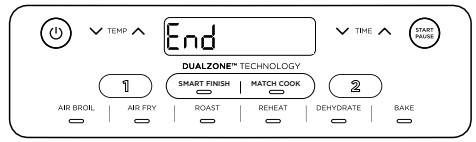


5 Utilice las flechas de TIME (tiempo) para ajustar el tiempo en incrementos de 1 minuto hasta 1 hora. Presione el botón de START/PAUSE (inicio/pausa) para empezar la cocción.



NOTA: Durante la cocción, puede retirar la cesta y sacudir o mezclar los ingredientes para que crujan por la noche. Si desea hacer una pausa durante este tiempo, presione el número de zona y, a continuación, START/PAUSE (inicio/pausa). Si utiliza una sola zona, presione START/PAUSE (inicio/pausa).

6 Una vez finalizada la cocción, la unidad emitirá un pitido y aparecerá “End” (Fin) en la pantalla.

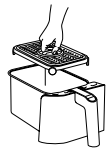


7 Retire los ingredientes vertiéndolos o usando pinzas/utensilios con punta de silicona.

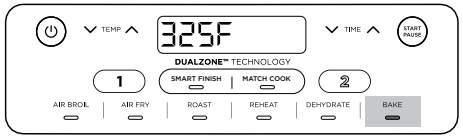
COCINAR EN SU FREIDORA DE AIRE DE 2 CESTAS (CONTINUACIÓN)

Bake (hornear) (No está disponible en todos los modelos).

1 Instale el plato para freír en la cesta (opcional), luego coloque los ingredientes en la cesta e inserte la cesta en la unidad.

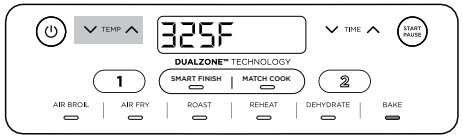


2 La unidad se establecerá por defecto en la zona 1 (para utilizar la zona 2 en lugar de ello, seleccione la zona 2). Seleccione BAKE (hornear).

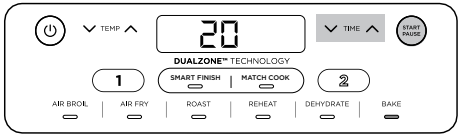


NOTA: Para convertir recetas de un horno tradicional, reduzca la temperatura en 25° F.

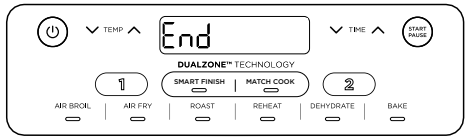
3 Utilice las flechas de TEMP (temperatura) para ajustar la temperatura deseada.



4 Utilice las flechas de TIME (tiempo) para ajustar el tiempo en incrementos de 1 minuto hasta 1 hora y en incrementos de 5 minutos de 1 a 4 horas. Presione el botón de START/PAUSE (inicio/pausa) para empezar la cocción.



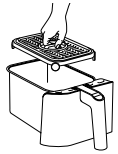
5 Una vez finalizada la cocción, la unidad emitirá un pitido y aparecerá “End” (Fin) en la pantalla.



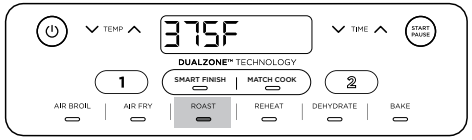
6 Retire los ingredientes vertiéndolos o usando pinzas/utensilios con punta de silicona.

Roast (rostizar)

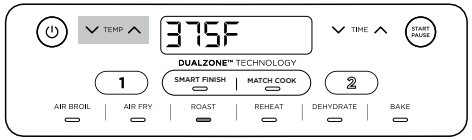
1 Instale el plato para freír en la cesta (opcional), luego coloque los ingredientes en la cesta e inserte la cesta en la unidad.



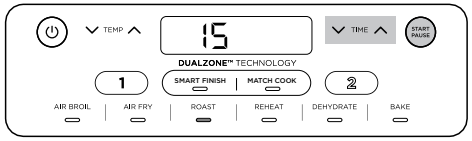
2 La unidad se establecerá por defecto en la zona 1 (para utilizar la zona 2 en lugar de ello, seleccione la zona 2). Seleccione ROAST (rostizar).



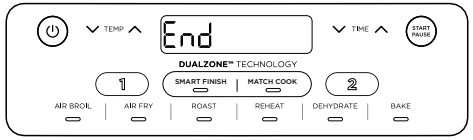
3 Utilice las flechas de TEMP (temperatura) para ajustar la temperatura deseada.



4 Utilice las flechas de TIME (tiempo) para ajustar el tiempo en incrementos de 1 minuto hasta 1 hora y en incrementos de 5 minutos de 1 a 4 horas. Presione el botón de START/PAUSE (inicio/pausa) para empezar la cocción.



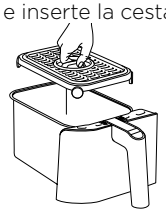
5 Una vez finalizada la cocción, la unidad emitirá un pitido y aparecerá “End” (Fin) en la pantalla.



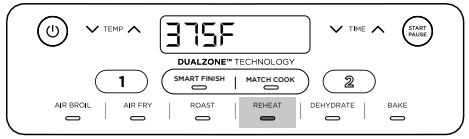
6 Retire los ingredientes vertiéndolos o usando pinzas/utensilios con punta de silicona.

Recalentar

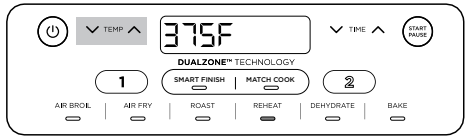
1 Instale el plato para freír en la cesta (opcional), luego coloque los ingredientes en la cesta e inserte la cesta en la unidad.



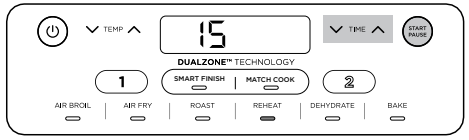
2 La unidad se establecerá por defecto en la zona 1 (para utilizar la zona 2 en lugar de ello, seleccione la zona 2). Seleccione REHEAT (recalentar).



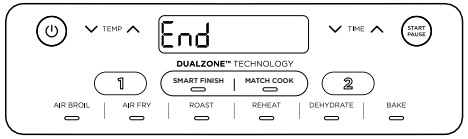
3 Utilice las flechas de TEMP (temperatura) para ajustar la temperatura deseada.



4 Utilice las flechas de TIME (tiempo) para ajustar el tiempo en incrementos de 1 minuto hasta 1 hora. Presione el botón de START/PAUSE (inicio/pausa) para empezar el recalentamiento.



5 Una vez finalizado el recalentamiento, la unidad emitirá un pitido y aparecerá “End” (Fin) en la pantalla.

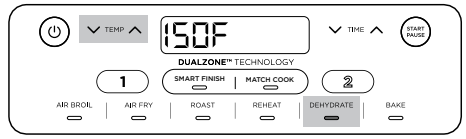


6 Retire los ingredientes vertiéndolos o usando pinzas/utensilios con punta de silicona.

Dehydrate (deshidratar)

1 Coloque una sola capa de ingredientes en la cesta. A continuación, instale el plato para freír en la cesta encima de los ingredientes y coloque otra capa de ingredientes en el plato para freír.

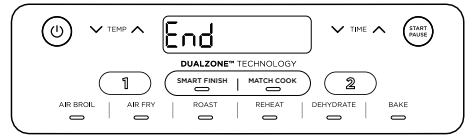
2 La unidad se establecerá por defecto en la zona 1 (para utilizar la zona 2 en lugar de ello, seleccione la zona 2). Seleccione DEHYDRATE (deshidratar). La temperatura predeterminada aparecerá en la pantalla. Utilice las flechas de TEMP (temperatura) para ajustar la temperatura deseada.



3 Utilice las flechas de TIME (tiempo) para ajustar el tiempo en incrementos de 15 minutos de 1 a 12 horas. Presione el botón de START/PAUSE (inicio/pausa) para empezar la deshidratación.



4 Una vez finalizada la cocción, la unidad emitirá un pitido y aparecerá “End” (Fin) en la pantalla.



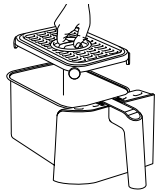
5 Retire los ingredientes vertiéndolos o usando pinzas/utensilios con punta de silicona.

COCINAR EN SU FREIDORA DE AIRE DE 2 CESTAS (CONTINUACIÓN)

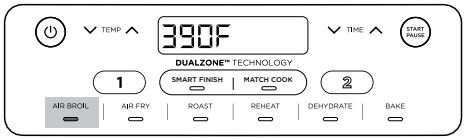
Air Broil (asar al aire) (No está disponible en todos los modelos).

NOTA: AIR BROIL (asar al aire) no se puede utilizar en ambas zonas al mismo tiempo.

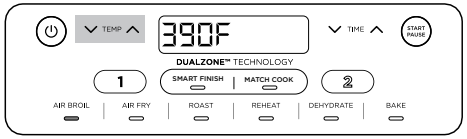
1 Instale el plato para freír en la cesta, luego coloque los ingredientes en la cesta e inserte la cesta en la unidad.



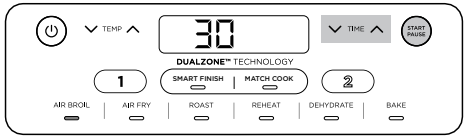
2 La unidad se establecerá por defecto en la zona 1 (para utilizar la zona 2 en lugar de ello, seleccione la zona 2). Seleccione AIR BROIL (asar al aire).



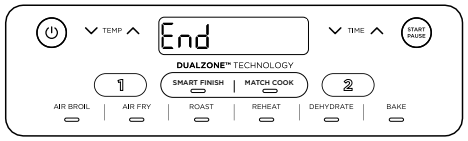
3 Utilice las flechas de TEMP (temperatura) para ajustar la temperatura deseada.



4 Utilice las flechas de TIME (tiempo) para ajustar el tiempo en incrementos de 1 minuto hasta por 30 minutos. Presione el botón de START/PAUSE (inicio/pausa) para empezar la cocción.



5 Una vez finalizada la cocción, la unidad emitirá un pitido y aparecerá "End" (Fin) en la pantalla.



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

LIMPIAR SU FREIDORA DE AIRE DE 2 CESTAS

La unidad debe limpiarse a fondo después de cada uso. Desenchufe la unidad de la toma de corriente antes de limpiarla.

Parte/accesorio	Método de limpieza	¿Apto para el lavaplatos?
Unidad principal	Para limpiar la unidad principal y el panel de control, utilice un paño húmedo. **NOTA: NUNCA** sumerja la unidad principal en agua o en cualquier otro líquido. **NUNCA** limpie la unidad principal en un lavaplatos.	**No**
Platos para freír	Los platos para freír se pueden lavar en el lavaplatos o a mano. Si los lava a mano, seque todas las piezas al aire libre o con un paño después del uso.	**Sí**
Cestas	Las cestas se pueden lavar en el lavaplatos o a mano. Si las lava a mano, seque todas las piezas al aire libre o con un paño después del uso. *Para prolongar la vida útil de sus cestas, le recomendamos lavarlas a mano.	**Sí***

Si hay residuos de alimentos atascados en los platos para freír o las cestas, colóquelos en un fregadero lleno de agua tibia y jabonosa y deje que se remojen.

CONSEJOS ÚTILES

1 Para un dorado consistente, asegúrese de que los ingredientes estén colocados en una capa uniforme en la parte inferior de la cesta sin superponerlos. Si los ingredientes se superponen, asegúrese de sacudirlos a mitad de la cocción.

2 La temperatura y el tiempo de cocción se pueden ajustar en cualquier momento durante la cocción. Simplemente seleccione la zona que desea ajustar y, a continuación, presione las flechas de TEMP (temperatura) para ajustar la temperatura o las flechas de TIME (tiempo) para ajustar el tiempo.

3 Para convertir recetas de un horno tradicional, reduzca la temperatura por 25 °F. Revise los alimentos con frecuencia para evitar cocinar en exceso.

4 Ocasionalmente, el ventilador de la freidora de aire soplará los alimentos livianos alrededor. Para reducir esto, fije los alimentos (como la rebanada de pan superior en un sándwich) con palillos de madera.

5 Los platos para freír elevan los ingredientes en las cestas para que el aire pueda circular por debajo y alrededor de los ingredientes de forma que se obtengan resultados uniformes y crujientes.

6 Después de seleccionar una función de cocción, puede presionar el botón de START/PAUSE (inicio/pausa) para empezar la cocción inmediatamente. La unidad funcionará a la temperatura y el tiempo predeterminados.

7 Para obtener los mejores resultados con verduras y patatas frescas, utilice al menos 1 cucharada de aceite. Agregue más aceite como desee para alcanzar el nivel preferido de crujiente.

8 Para obtener los mejores resultados, revise el progreso a lo largo de la cocción y retire los alimentos cuando se haya alcanzado el nivel deseado de dorado. Recomendamos utilizar un termómetro de lectura instantánea para monitorear la temperatura interna de las proteínas.

9 Para obtener los mejores resultados, retire los alimentos directamente después de que se complete el tiempo de cocción para evitar cocinar en exceso.

PIEZAS DE REPUESTO

Para pedir repuestos y accesorios adicionales, visite **ninjaaccessories.com** o contacte al Servicio al Cliente llamando al 1-877-646-5288.

GUÍA DE SOLUCIÓN DE PROBLEMAS

- **¿Cómo puedo ajustar la temperatura o el tiempo mientras uso una sola zona?**
  Cuando una sola zona está funcionando, el tiempo o la temperatura se pueden ajustar en cualquier momento presionando las flechas hacia arriba/abajo.
- **¿Cómo puedo ajustar la temperatura o el tiempo mientras uso ambas zonas?**
  Seleccione la zona deseada y, a continuación, utilice las flechas de TEMP (temperatura) para ajustar la temperatura o las flechas de TIME (tiempo) para ajustar el tiempo.
- **¿Puedo cocinar diferentes alimentos en cada zona y no preocuparme por la contaminación cruzada?**
  Sí, ambas zonas son independientes con elementos calefactores y ventiladores separados.
- **¿Cómo pauso o detengo una zona cuando uso ambas zonas?**
  Seleccione la zona que desea pausar o detener y, a continuación, presione el botón de START/PAUSE (inicio/pausa).
- **¿Las cestas son seguras para poner en mi encimera?**
  Las cestas se calentarán durante la cocción. Tenga cuidado al manipularlas y colóquelas solo en superficies resistentes al calor. **NO** coloque las cestas en la parte superior de la unidad.
- **¿Cuándo debo utilizar el plato para freír?**
  Use el plato para freír cuando quiera que los alimentos salgan crujientes. El plato eleva los alimentos en la cesta para que el aire pueda fluir debajo y alrededor de él para cocinar los ingredientes uniformemente.
- **¿Por qué no se cocinó completamente mi comida?**
  Asegúrese de que la cesta esté completamente insertada durante la cocción. Para un dorado consistente, asegúrese de que los ingredientes estén colocados en una capa uniforme en la parte inferior de la cesta sin superponerlos. Sacuda la cesta para mezclar los ingredientes y obtener una textura crujiente uniforme. La temperatura y el tiempo de cocción se pueden ajustar en cualquier momento durante la cocción. Simplemente utilice las flechas de TEMP (temperatura) para ajustar la temperatura o las flechas TIME (tiempo) para ajustar el tiempo.
- **¿Por qué está quemada mi comida?**
  Para obtener los mejores resultados, revise el progreso a lo largo de la cocción y retire los alimentos cuando se haya alcanzado el nivel deseado de dorado. Retire los alimentos inmediatamente después de que se haya completado el tiempo de cocción para evitar cocinar en exceso.
- **¿Por qué algunos ingredientes soplan alrededor al freír al aire?**
  Ocasionalmente, el ventilador de la freidora de aire soplará los alimentos livianos alrededor. Usa palillos de madera para fijar los alimentos livianos sueltos, como la rebanada de pan superior en un sándwich.
- **¿Puedo freír al aire ingredientes húmedos y rebozados?**
  Sí, pero utilice la técnica de empanizado adecuada. Es importante cubrir los alimentos primero con harina, luego con huevo, y luego con migajas de pan. Presione el empanizado firmemente sobre los ingredientes rebozados para que las migajas no sean sopladas por el ventilador.
- **¿Por qué se puso negra la pantalla?**
  La unidad está en modo de espera. Presione el botón de encendido ⏻ para volver a encenderla.
- **¿Por qué la unidad emite un pitido?**
  O bien la comida ha terminado de cocinarse, o la otra zona ha comenzado a cocinar.
- **¿Por qué hay un mensaje "E" en la pantalla?**
  La unidad no está funcionando correctamente. Comuníquese con el Servicio al cliente al 1-877-646-5288.
- **¿Por qué se activó un disyuntor mientras usaba la unidad?**
  La unidad utiliza 1690 vatios de potencia, por lo que debe estar conectada a una toma de corriente en un disyuntor de 15 amperios. El uso de una toma de corriente en un interruptor de 10 amperios hará que se active el disyuntor. 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, asegúrese de que la unidad sea el único electrodoméstico conectado a una toma de corriente en un disyuntor de 15 amperios.

Shark | NINJA

ESPAÑOL

GARANTÍA LIMITADA DE UN (1) AÑO

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**.
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 deshechos), 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 período de garantía, visite **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 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 19,95 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.

ninjakitchen.com | 47

NOTES

NOTES

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

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

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

DUALZONE TECHNOLOGY est une marque de commerce de SharkNinja Operating LLC.

Pour obtenir de l'information au sujet des brevets de SharkNinja aux États-Unis, consultez sharkninja.com/uspatents/

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.

DUALZONE TECHNOLOGY es una marca comercial registrada de SharkNinja Operating LLC.

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

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.

DUALZONE TECHNOLOGY is trademark of SharkNinja Operating LLC.

For SharkNinja U.S. patent information, visit sharkninja.com/uspatents/

© 2020 SharkNinja Operating LLC

PRINTED IN CHINA / PRINTED IN CHINA / PRINTED IN CHINA

AD-DZSeries_IB_E_F_S_MP_Mv4

@ninjakitchen