



DZ400
Series • Série • Serie

OWNER'S GUIDE
GUIDE DE L'UTILISATEUR
GUÍA DEL USUARIO

Foodi[®]

XL 2-BASKET AIR FRYER

FRITEUSE À AIR CHAUD XL À 2 PANIERS

FREIDORA DE AIRE DE 2 CESTAS

EXTRAGRANDE

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

Les illustrations peuvent différer du produit réel. Nous nous efforçons constamment d'améliorer nos produits, par conséquent, les spécifications contenues dans le présent document sont susceptibles d'être modifiées sans préavis.

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

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

Pour obtenir des renseignements sur les brevets américains SharkNinja, rendez-vous sur 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 que se incluyen en este documento están sujetas a cambios sin previo aviso.

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

DUALZONE 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 is trademark of SharkNinja Operating LLC.

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

© 2021 SharkNinja Operating LLC

IMPRIMÉ EN VIETNAM | IMPRESO EN VIETNAM | PRINTED IN VIETNAM

DZ400Series_IB_E_F_S_REV_Mv1



@ninjakitchen



 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
Cooking in a Single Zone	8
Air Fry	8
Bake	9
Roast	9
Air Broil	10
Reheat	11
Dehydrate	11
Pausing & Ending Cook Times	12
Pausing Time in a Single Zone	12
Ending the Cook Time in One Zone (while using both zones) ..	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.



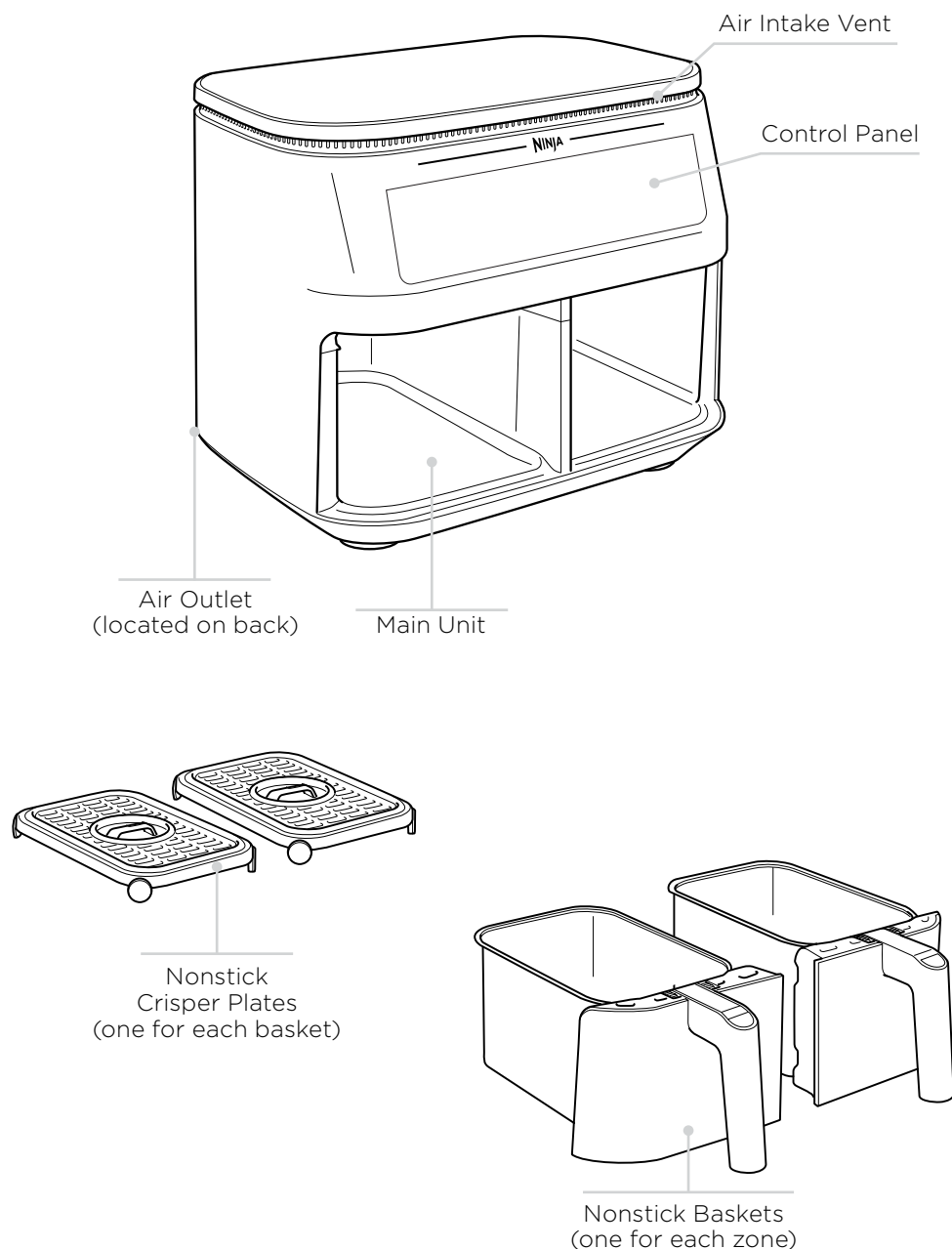
Take care to avoid contact with hot surface. Always use hand protection to avoid burns.



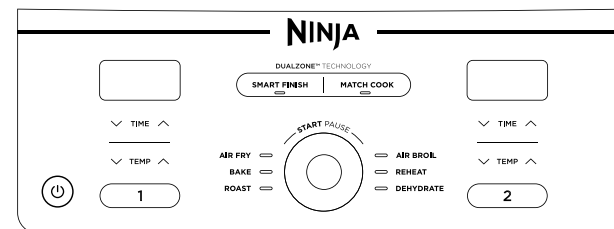
For indoor and household use only.

SAVE THESE INSTRUCTIONS

PARTS



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



When setting time, the digital display shows HH:MM.

FUNCTIONS

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

BAKE: Create decadent baked treats and desserts.

ROAST: Roast meats to tenderize and more.

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

REHEAT: Warm your leftovers, with a crispy result.

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

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.

DIAL: Turn the dial from side to side to select desired cook function. Press center of dial to start or pause cooking.

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

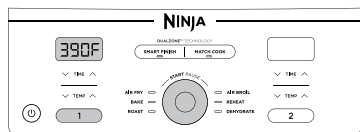
DualZone Technology utilizes two cooking zones to increase versatility. The Smart Finish feature ensures that, regardless of different cook settings, both zones will finish ready to serve at the same time.

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

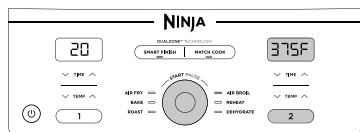
SMART FINISH

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. Use the dial to select the desired cook function. Use the TEMP arrows to set the temperature, and use the TIME arrows to set the time.



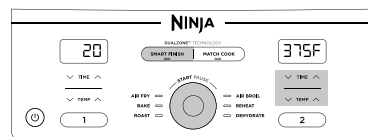
- 3 Select Zone 2, then use the dial to select the desired cook function (Air Broil can be used in only one zone when using Smart Finish). Use the TEMP arrows to set the temperature, and use the TIME arrows to set the time.



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

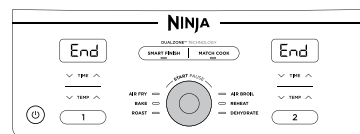
NOTE: You can select a different function for Zone 2.

- 4 Press SMART FINISH, then press center of dial 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 center of dial 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.



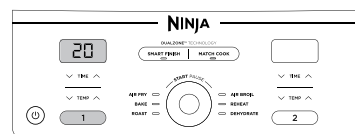
- 6 Remove ingredients by dumping them out or using silicone-tipped tongs/utensils. **DO NOT** place drawer on top of unit.

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 center of dial to pause the zone or set the time to zero. See page 11 for further instructions.

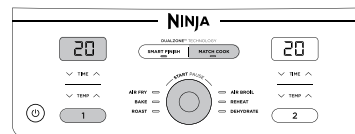
MATCH COOK

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. Use the dial to select the desired cook function (Air Broil is not available for use in either zone when using Match Cook). 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 center of dial to begin cooking in both zones.



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

NOTE: It is recommended to shake your food during cooking. To keep the time at a synchronized finish, press center of dial 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.

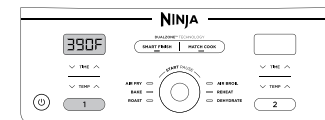


- 5 Remove ingredients by dumping them out or using silicone-tipped tongs/utensils.

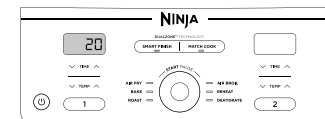
COOKING WITH TWO ZONES

When Smart Finish or Match Cook are not selected, technology is integrated into the design to automatically optimize the distribution of power when using two zones with different cook times. This means the food in the zone with the longer cook time may finish cooking before the set time ends. Check food frequently to avoid overcooking.

- 1 Select Zone 1, then use the dial to select the desired cook function. Use the TEMP arrows to set the temperature.



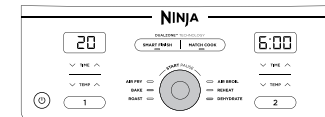
- 2 Use the TIME arrows to set the time.



- 3 Repeat steps 2 and 3 for Zone 2.



- 4 Press center of dial to begin cooking in both zones.



- 5 When cooking is complete in the zone with the shorter cook time, the power will then shift to help optimize cook time in the remaining zone.
- 6 Continue to monitor food, as it may finish cooking before the set cook time ends.
- 7 Remove ingredients by dumping them out or using silicone-tipped tongs/utensils.

COOKING IN YOUR 2-BASKET AIR FRYER - CONT.

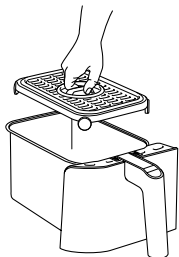
COOKING IN A SINGLE ZONE

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

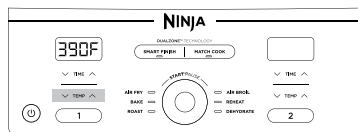
- 1 Install crisper plate in the basket, then place ingredients in the basket, and insert basket in unit.



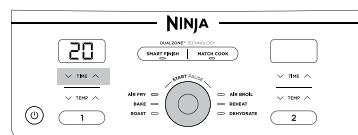
- 2 The unit will default to Zone 1 (to use Zone 2 instead, select Zone 2). Select AIR FRY.



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

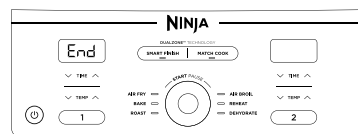


- 5 Use the TIME arrows to set the time in 1-minute increments up to 1 hour. Press center of dial to begin cooking.



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 press center of dial. If using a single zone, press center of dial.

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



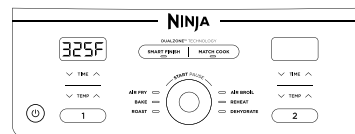
- 7 Remove ingredients by dumping them out or using silicone-tipped tongs/utensils.

Bake

- 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). Use the dial to 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 center of dial to begin cooking.



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



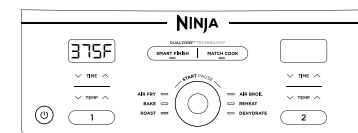
- 6 Remove ingredients by dumping them out or using silicone-tipped tongs/utensils.

Roast

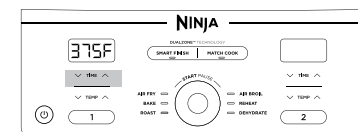
- 1 Install crisper plate in the basket (optional), then place ingredients in the basket, and insert basket in unit.



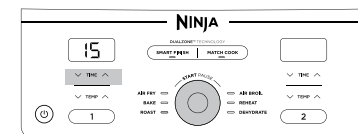
- 2 The unit will default to Zone 1 (to use Zone 2 instead, select Zone 2). Use the dial to select ROAST.



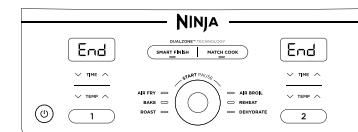
- 3 Use the TEMP arrows to set the desired temperature.



- 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 center of dial to begin cooking.



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



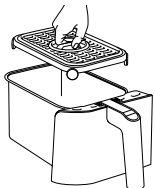
- 6 Remove ingredients by dumping them out or using silicone-tipped tongs/utensils.

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.



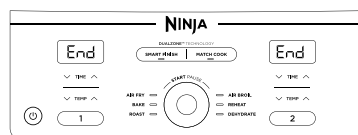
- 3 Use the TEMP arrows to set the desired temperature.



- 4 Use the TIME arrows to set the time in 1-minute increments up to 30 minutes. Press center of dial to begin cooking.



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



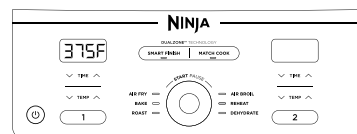
- 6 Remove ingredients by dumping them out or using silicone-tipped tongs/utensils.

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). Use the dial to 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 center of dial to begin reheating.



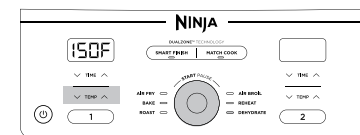
- 5 When reheating is complete, the unit will beep and "End" will appear on the display.



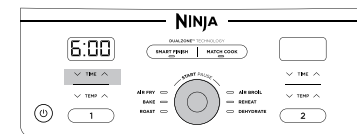
- 6 Remove ingredients by dumping them out or using silicone-tipped tongs/utensils.

Dehydrate

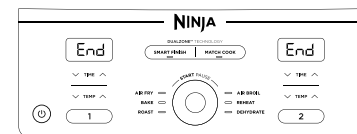
- 1 Place a single layer of ingredients in the basket. Then install the crisper plate in the basket on top of the ingredients and place another layer of ingredients on the crisper plate.
- 2 The unit will default to Zone 1 (to use Zone 2 instead, select Zone 2). Use the dial to select DEHYDRATE. The 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 center of dial to begin dehydrating.



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

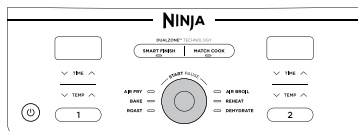


- 5 Remove ingredients by dumping them out or using silicone-tipped tongs/utensils.

COOKING IN YOUR 2-BASKET AIR FRYER – CONT.

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 center of dial.



- 2 To resume cooking, press center of dial again.

PAUSING A SINGLE ZONE DURING DUAL ZONE COOKING

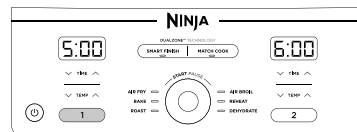
- 1 To pause time in a single zone while both zones are running, select the zone you want to pause, then press center of dial.



- 2 To resume cooking, press center of dial again.

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.



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 center of dial 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 ends 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 center of dial.
- **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 ends 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.

NOTES

[illegible]

NOTES

[illegible]

MERCI

d'avoir acheté la friteuse à air chaud à 2 paniers Ninja^{MD} Foodi^{MD}.



ENREGISTREZ VOTRE ACHAT

 registeryourninja.com

 Lisez le code QR à l'aide de votre appareil mobile

CONSIGNEZ LES RENSEIGNEMENTS CI-DESSOUS

Numéro de modèle : _____

Numéro de série : _____

Date d'achat : _____
(conservez le reçu)

Magasin où l'appareil a été acheté : _____

CARACTÉRISTIQUES TECHNIQUES

Tension : 120 V~, 60 Hz

Watts : 1690 W

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

TABLE DES MATIÈRES

Mesures de protection importantes.....	20
Pièces.....	22
Présentation de votre friteuse à air chaud à 2 paniers	
Ninja^{MD} Foodi^{MD}.....	23
Fonctions	23
Boutons de commande	23
Avant la première utilisation.....	23
Cuisson dans votre friteuse à air chaud à 2 paniers	
Cuisson avec la technologie DualZone ^{MC}	24
Smart Finish (fin simultanée).....	24
Match Cook (même mode de cuisson)	25
Cuisson dans Deux Zones	25
Cuisson dans une seule zone.....	26
Air Fry (frire à l'air chaud).....	26
Bake (cuire)	26
Roast (rôtir)	27
Air Broil (griller à l'air chaud)	28
Reheat (réchauffer)	29
Dehydrate (déshydrater).....	29
Nettoyage de votre friteuse à air chaud à 2 paniers.....	31
Conseils utiles	31
Pièces de rechange	31
Guide de dépannage.....	32
Garantie.....	33

MESURES DE PROTECTION IMPORTANTES

USAGE DOMESTIQUE UNIQUEMENT. LISEZ TOUTES LES INSTRUCTIONS.

Lors de l'utilisation d'un appareil électrique, les mesures de sécurité de base doivent toujours être suivies, notamment :

⚠ AVERTISSEMENTS

- 1 Cet appareil n'est pas destiné à être utilisé par des personnes dont les capacités physiques, sensorielles ou intellectuelles sont réduites, ou par des personnes manquant d'expérience et de connaissances, à moins qu'elles ne soient sous surveillance ou qu'elles aient reçu des instructions quant à l'utilisation sécuritaire de l'appareil et qu'elles comprennent les dangers en cause.
- 2 Maintenez l'appareil et son cordon hors de la portée des enfants. **NE laissez PAS** d'enfants utiliser l'appareil. Une surveillance étroite est nécessaire lorsqu'un appareil est utilisé en présence d'enfants.
- 3 Les enfants ne devraient pas jouer avec l'appareil.
- 4 **N'utilisez JAMAIS** une prise électrique sous le comptoir.
- 5 **NE branchez JAMAIS** l'appareil sur une minuterie externe ou sur un système de télécommande distinct.
- 6 Pendant l'utilisation de cet appareil, laissez au moins 15,25 cm (6 pouces) d'espace au-dessus et autour de l'appareil aux fins de circulation de l'air.
- 7 Pour vous protéger contre les chocs électriques, **N'immergez PAS** le cordon, les fiches ou le boîtier de l'appareil dans l'eau ou dans d'autres liquides. Faites la cuisson uniquement dans le panier fourni.
- 8 Inspectez régulièrement l'appareil et le cordon d'alimentation. **N'utilisez PAS** l'appareil si son cordon ou sa fiche sont endommagés. En cas de dysfonctionnement ou d'endommagement de l'appareil, cessez immédiatement son utilisation et communiquez avec le service à la clientèle.
- 9 **N'utilisez PAS** de rallonge. Un cordon d'alimentation court est utilisé pour réduire le risque que des enfants attrapent le cordon ou qu'ils s'y emmêlent et pour réduire le risque de trébucher sur un cordon plus long.
- 10 Assurez-vous que l'appareil est **TOUJOURS** bien assemblé avant l'utilisation.
- 11 **NE couvrez PAS** la prise d'air ou la sortie d'air lorsque l'appareil fonctionne. Si vous le faites, vous n'obtiendrez pas une cuisson uniforme et vous risquerez d'endommager l'appareil ou de le faire surchauffer.
- 12 Avant de placer le panier amovible dans l'appareil principal, assurez-vous que le panier et l'appareil sont propres et secs en les essuyant avec un chiffon doux.
- 13 Cet appareil est destiné à un usage domestique uniquement. **N'utilisez PAS** cet appareil à des fins autres que celles pour lesquelles il a été conçu. **N'utilisez PAS** l'appareil dans des véhicules en mouvement ou dans des bateaux. **N'utilisez PAS** cet appareil à l'extérieur. Une mauvaise utilisation peut entraîner des blessures.
- 14 Conçu pour une utilisation sur un comptoir uniquement. Assurez-vous que la surface est de niveau, propre et sèche. **NE déplacez PAS** l'appareil pendant l'utilisation.
- 15 **NE placez PAS** l'appareil près du bord du comptoir pendant son fonctionnement.
- 16 **N'utilisez PAS** d'accessoires qui ne sont pas recommandés ou vendus par SharkNinja. Ne placez pas les accessoires dans un four à micro-ondes, un grille-pain four, un four à convection ou un four traditionnel, sur une surface de cuisson en céramique, un serpentin électrique, un brûleur à gaz ou une grille extérieure. L'utilisation d'accessoires non recommandés ou vendus par SharkNinja peut provoquer un incendie, une électrocution ou des blessures.
- 17 Assurez-vous **TOUJOURS** que le panier est bien fermé avant l'utilisation.
- 18 **N'utilisez PAS** l'appareil quand le panier amovible est retiré.
- 19 **N'utilisez PAS** cet appareil pour effectuer la friture en bain.
- 20 **NE placez PAS** cet appareil sur des surfaces chaudes, près d'un brûleur électrique ou au gaz chaud ou dans un four chaud.

- 21 Évitez le contact des aliments avec les éléments chauffants. **Ne remplissez PAS** excessivement l'appareil pendant la cuisson. Un remplissage excessif peut provoquer des blessures ou des dommages matériels, ou nuire à l'utilisation sécuritaire de l'appareil.
- 22 **NE placez JAMAIS** d'objets sur l'appareil.
- 23 La tension dans les prises peut varier, ce qui a une incidence sur le rendement de votre appareil. Pour éviter tout risque de maladie, utilisez un thermomètre pour vérifier que vos aliments sont cuits aux températures recommandées.
- 24 Si l'appareil dégage une fumée noire, débranchez-le immédiatement. Attendez qu'il n'y ait plus de fumée avant de retirer les accessoires de cuisson.
- 25 **NE touchez PAS** aux surfaces chaudes. Les surfaces de l'appareil sont chaudes pendant et après l'utilisation. Pour éviter les brûlures et les blessures, utilisez **TOUJOURS** des sous-plats ou des gants isolants, et utilisez les poignées.
- 26 Il faut faire preuve d'une extrême prudence quand l'appareil contient des aliments chauds. Une utilisation incorrecte peut entraîner des blessures.
- 27 Cet appareil est doté d'une fiche polarisée (une broche est plus large que l'autre). Afin de réduire le risque d'électrocution, la fiche est conçue pour s'insérer dans une prise polarisée dans un seul sens. Si la fiche refuse de s'insérer à fond dans la prise, essayez dans l'autre sens. Si le problème persiste, contactez un électricien qualifié. **NE modifiez PAS** la fiche d'aucune façon.
- 28 Les aliments renversés peuvent causer de graves brûlures. Tenez l'appareil et le cordon d'alimentation hors de portée des enfants. **NE laissez PAS** le cordon pendre d'une table ou d'un comptoir, et ne le laissez pas toucher aux surfaces chaudes.
- 29 Le panier et le plateau à frites sont extrêmement chauds pendant la cuisson. Évitez tout contact physique lorsque vous retirez le panier ou le plateau de l'appareil. **Placez TOUJOURS** le panier ou le plateau sur une surface résistante à la chaleur après son retrait. **NE touchez PAS** les accessoires pendant la cuisson ou immédiatement après celle-ci.
- 30 Le nettoyage et l'entretien par l'utilisateur ne doivent pas être effectués par des enfants.
- 31 Pour débrancher l'appareil, appuyez sur le bouton d'alimentation pour mettre l'appareil hors tension, puis débranchez-le de la prise quand il n'est pas utilisé ou avant son nettoyage. Laissez l'appareil refroidir avant de le nettoyer, de le démonter, d'y introduire ou d'en retirer des pièces et de l'entreposer.
- 32 **NE nettoyez PAS** l'appareil avec des tampons à récurer métalliques. Des pièces peuvent séparer du tampon et toucher des pièces électriques, ce qui entraîne un risque d'électrocution.
- 33 Reportez-vous à la section Nettoyage et entretien pour des renseignements sur l'entretien régulier de l'appareil.



Indique de lire et d'examiner les instructions pour comprendre le fonctionnement et l'utilisation du produit.



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

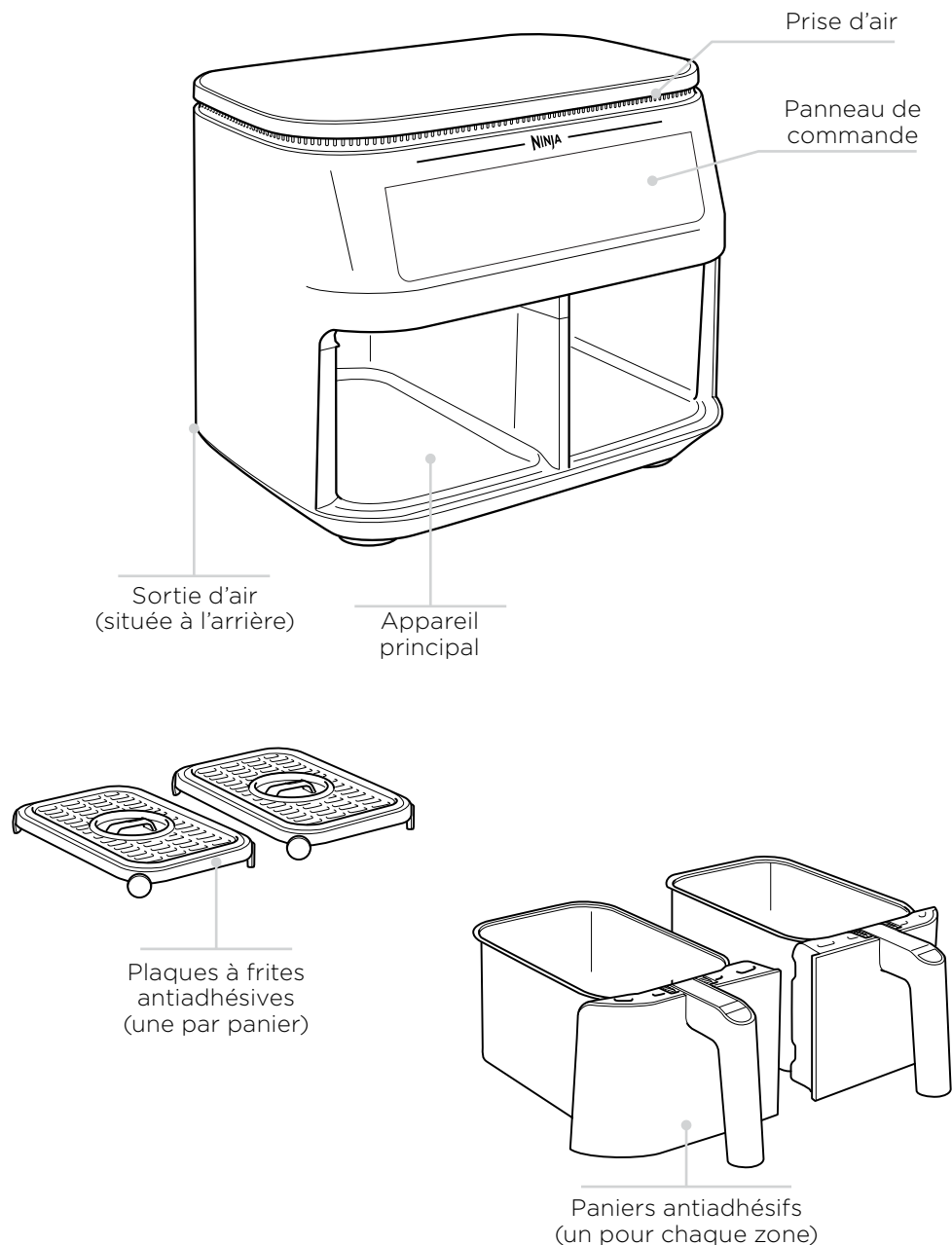


Prenez soin d'éviter tout contact avec une surface chaude. Utilisez toujours des protections pour les mains afin d'éviter les brûlures.

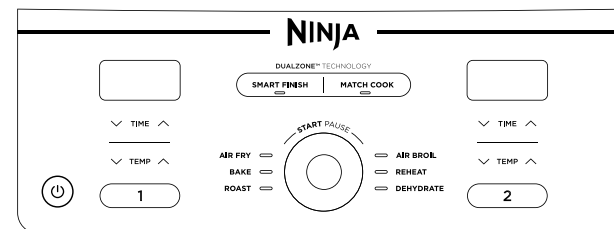


Pour usage intérieur et domestique seulement.

CONSERVEZ CES INSTRUCTIONS



PRÉSENTATION DE VOTRE FRITEUSE À AIR CHAUD À 2 PANIERS NINJA^{MD} FOODI^{MD}



Lors du réglage de l'heure, l'affichage numérique indique HH:MM.

FONCTIONS

FRIRE À L'AIR : Utilisez cette fonction pour rendre vos aliments croustillants et croquants avec peu ou pas d'huile.

CUISSON : Créez des pâtisseries et des desserts décadents.

RÔTIR : Faites rôtir des viandes pour les attendrir et bien plus encore.

GRILLER À L'AIR CHAUD : Ajoutez la touche finale de croustillant aux repas ou faites fondre les garnitures pour obtenir une finition parfaite.

RÉCHAUFFER : Réchauffez vos restes avec un résultat croustillant.

DÉSHYDRATER : Déshydratez les viandes, les fruits et les légumes pour des collations santé.

BOUTONS DE COMMANDE

① Contrôle la sortie du panier de gauche.

② Contrôle la sortie du panier de droite.

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

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

Bouton SMART FINISH (fin simultanée) :

Synchronise automatiquement les temps de cuisson pour garantir que les deux zones se terminent en même temps, même s'il y a des temps de cuisson différents.

Bouton MATCH COOK (même mode de cuisson) :

Associe automatiquement les réglages de zone 2 à ceux de la zone 1 pour cuire une plus grande quantité du même aliment ou pour cuire différents aliments avec la même fonction, température et durée.

MOLETTE : Tournez la molette d'un côté à l'autre pour sélectionner la fonction de cuisson souhaitée. Appuyez au centre de la molette pour démarrer ou interrompre la cuisson.

BOUTON D'ALIMENTATION : Le bouton  met l'appareil en marche ou l'arrête, et il arrête toutes les fonctions de cuisson.

Mode de veille : Après 10 minutes sans interaction avec le panneau de commande, l'appareil passe en mode de veille. Le bouton d'alimentation est faiblement allumé.

Mode de pause : Hold (pause) s'affiche sur l'appareil en mode SMART FINISH. La cuisson a lieu dans une zone, tandis que l'autre zone est en pause jusqu'à ce que les temps se synchronisent.

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

AVANT LA PREMIÈRE UTILISATION

- 1 Retirez et jetez tout emballage, étiquette promotionnelle et ruban adhésif de l'appareil.
- 2 Retirez tous les accessoires de l'emballage et lisez attentivement ce manuel. Veuillez prêter une attention particulière aux instructions d'utilisation, aux avertissements et aux mesures de protection importantes afin d'éviter tout dommage matériel ou toute blessure.
- 3 Lavez les paniers et les plaques à frites dans de l'eau chaude savonneuse, puis rincez-les et séchez-les soigneusement. Les plaques à frites et les paniers sont les **SEULES** pièces qui vont au lave-vaisselle. **NE lavez JAMAIS** l'appareil principal au lave-vaisselle.

CUISSON DANS VOTRE FRITEUSE À AIR CHAUD À 2 PANIERS

GUIDE DE DÉMARRAGE RAPIDE DE RÉFÉRENCE POUR LES RECETTES ET LES TABLEAUX DE CUISSON

CUISSON AVEC LA TECHNOLOGIE DUALZONE^{MC}

La technologie DualZone utilise deux zones de cuisson pour une plus grande polyvalence. La fonction Smart Finish (fin simultanée) garantit que, quels que soient les réglages de cuisson, les deux zones seront prêtes en même temps.

Pour obtenir des instructions détaillées sur l'utilisation de chaque fonction, reportez-vous aux pages 24 à 26.

SMART FINISH (fin simultanée)

Pour terminer la cuisson en même temps lorsque les aliments ont des durées, des températures ou même des fonctions de cuisson différentes :

- 1 Placez les ingrédients dans les paniers, puis insérez les paniers dans l'appareil.
- 2 La zone 1 reste allumée. Utilisez la molette pour sélectionner la fonction de cuisson souhaitée. Utilisez les flèches TEMP (température) pour régler la température et utilisez les flèches TIME (temps) pour régler la durée.



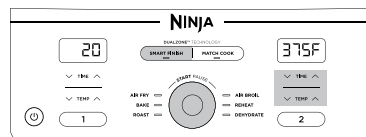
- 3 Sélectionnez la zone 2, puis utilisez la molette pour sélectionner la fonction de cuisson souhaitée (il n'est pas possible de griller à l'air chaud dans une seule zone lorsque vous utilisez la fonction Smart Finish). Utilisez les flèches TEMP (température) pour régler la température et utilisez les flèches TIME (temps) pour régler le temps.



REMARQUE : Il est possible de griller à l'air chaud dans une seule zone.

REMARQUE : Vous pouvez sélectionner une autre fonction pour la zone 2.

- 4 Appuyez sur SMART FINISH, puis appuyez sur le centre de la molette pour commencer la cuisson dans la zone avec le temps le plus long. L'autre zone affiche **HOLD (pause)**. L'appareil émet un bip et active la deuxième zone lorsque les deux zones ont le même temps restant.



REMARQUE : Il est recommandé de secouer les aliments pendant la cuisson. Afin d'assurer une fin synchronisée, appuyez sur le centre de la molette pour mettre les deux zones en pause. Pour mettre une seule zone en pause pendant la cuisson à deux zones, reportez-vous à la page 30.

- 5 Lorsque la cuisson est terminée, l'appareil émet un bip et « End » (fin) apparaît sur l'affichage.



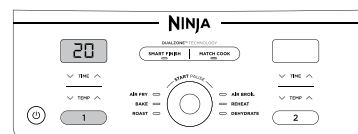
- 6 Retirez les ingrédients en les déversant ou avec des pinces ou ustensiles à embout en silicone. **NE POSEZ PAS** le tiroir sur le dessus de l'appareil.

REMARQUE : Si vous décidez que les aliments dans l'une des zones sont cuits avant que le temps de cuisson ne soit écoulé, vous pouvez **ARRÊTER UNE ZONE**. Sélectionnez cette zone, puis appuyez sur le centre de la molette pour mettre la zone en pause ou régler le temps à zéro. Reportez-vous à la page 30 pour plus d'instructions.

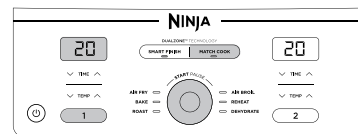
MATCH COOK (même mode de cuisson)

Pour cuire une plus grande quantité du même aliment ou pour cuire différents aliments avec la même fonction, température et durée :

- 1 Placez les ingrédients dans les paniers, puis insérez les paniers dans l'appareil.
- 2 La zone 1 reste allumée. Utilisez la molette pour sélectionner la fonction de cuisson souhaitée (il est impossible de griller à l'air chaud dans l'une ou l'autre des zones avec la fonction Match Cook). Utilisez les flèches TEMP (température) pour régler la température et utilisez les flèches TIME (temps) pour régler le temps.



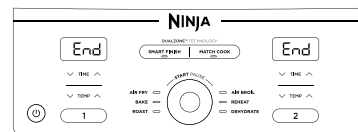
- 3 Appuyez sur le bouton MATCH COOK pour copier les réglages de la zone 1 à la zone 2. Appuyez ensuite sur le centre de la molette pour commencer la cuisson dans les deux zones.



REMARQUE : Il est impossible de griller à l'air chaud en mode Match Cook.

REMARQUE : Il est recommandé de secouer les aliments pendant la cuisson. Afin d'assurer une fin synchronisée, appuyez sur le centre de la molette pour mettre les deux zones en pause. Pour mettre une seule zone en pause pendant la cuisson à deux zones, reportez-vous à la page 30.

- 4 « End » (fin) apparaît sur les deux écrans quand la cuisson prend fin en même temps.

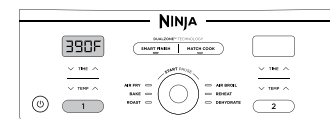


- 5 Retirez les ingrédients en les déversant ou avec des pinces ou ustensiles à embout en silicone.

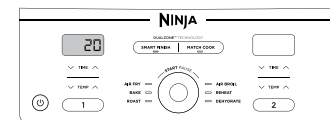
CUISSON AVEC DEUX ZONES

Lorsque le mode Smart Finish (fin simultanée) ou Match Cook (même mode de cuisson) ne sont pas sélectionnés, la technologie intégrée dans la conception optimise automatiquement la répartition de la puissance lorsque deux zones ont des temps de cuisson différents. Cela signifie que les aliments dans la zone où le temps de cuisson est plus long peuvent arrêter de cuire avant la fin du temps de cuisson défini. Vérifiez fréquemment les aliments pour éviter toute cuisson excessive.

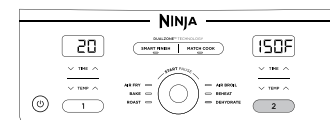
- 1 Sélectionnez la zone 1, puis utilisez la molette pour sélectionner la fonction de cuisson souhaitée. Utilisez les flèches TEMP (température) pour régler la température.



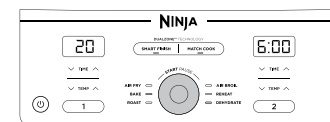
- 2 Réglez le temps à l'aide des flèches TIME (temps).



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



- 4 Appuyez au centre de la molette pour commencer la cuisson dans les deux zones.



- 5 Lorsque la cuisson est terminée dans la zone dont le temps de cuisson est le plus court, la puissance change pour aider à optimiser le temps de cuisson dans la zone restante.
- 6 Continuez à surveiller les aliments, car ils peuvent arrêter de cuire avant la fin du temps de cuisson défini.
- 7 Retirez les ingrédients en les déversant ou en utilisant des pinces ou ustensiles à embout en silicone.

CUISSON DANS VOTRE FRITEUSE À AIR CHAUD À 2 PANIERS (SUITE)

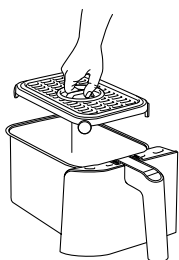
CUISSON DANS UNE SEULE ZONE

Pour obtenir des instructions sur l'utilisation des deux zones en même temps, reportez-vous aux pages 24 à 25.

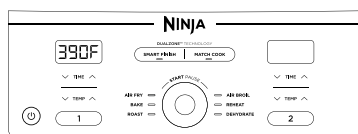
Pour mettre l'appareil en marche, branchez le cordon d'alimentation dans une prise murale, puis appuyez sur le bouton d'alimentation .

Air Fry (frir à l'air chaud)

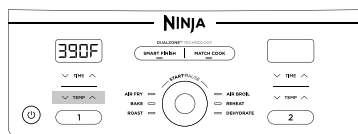
- 1 Installez la plaque à frites dans le panier, puis placez les ingrédients dans le panier et insérez ce dernier dans l'appareil.



- 2 L'appareil passera par défaut à la zone 1 (pour utiliser la zone 2, sélectionnez la zone 2). Sélectionnez AIR FRY (frir à l'air chaud).



- 3 Réglez la température souhaitée à l'aide des flèches TEMP (température).

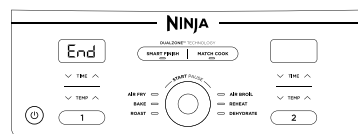


- 5 Utilisez les flèches TIME (temps) pour régler le temps par incréments de 1 minute jusqu'à 1 heure. Appuyez au centre de la molette pour commencer la cuisson.



REMARQUE : Pendant la cuisson, vous pouvez retirer le panier et secouer ou brasser les ingrédients pour uniformiser la friture. Si vous souhaitez faire une pause pendant cette période, appuyez sur le numéro de zone, puis appuyez au centre de la molette. Si vous utilisez une seule zone, appuyez au centre de la molette.

- 6 Quand la cuisson est terminée, l'appareil émet un bip et « End » (fin) apparaît sur l'affichage.



- 7 Retirez les ingrédients en les déversant ou en utilisant des pinces ou ustensiles à embout en silicone.

Bake (cuire)

- 1 Installez la plaque à frites dans le panier (facultatif), puis placez les ingrédients dans le panier et insérez celui-ci dans l'appareil.

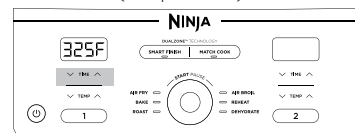


- 2 L'appareil passera par défaut à la zone 1 (pour utiliser la zone 2, sélectionnez la zone 2). Sélectionnez BAKE (cuire) à l'aide de la molette.

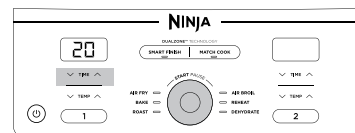


REMARQUE : Pour convertir des recettes au four traditionnel, réduisez la température de 10 °C (25 °F).

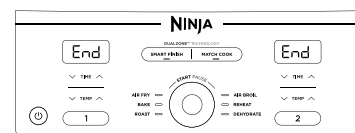
- 3 Réglez la température souhaitée à l'aide des flèches TEMP (température).



- 4 Utilisez les flèches TIME (temps) pour régler le temps par incréments de 1 minute jusqu'à 1 heure et par incréments de 5 minutes entre 1 à 4 heures. Appuyez au centre de la molette pour commencer la cuisson.



- 5 Lorsque la cuisson est terminée, l'appareil émet un bip et « End » (fin) apparaît sur l'affichage.



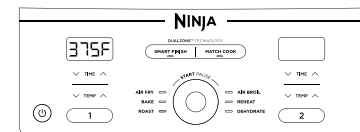
- 6 Retirez les ingrédients en les déversant ou en utilisant des pinces ou ustensiles à embout en silicone.

Roast (rôtir)

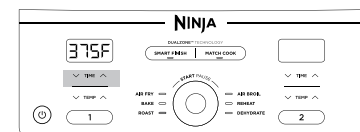
- 1 Installez la plaque à frites dans le panier (facultatif), puis placez les ingrédients dans le panier et insérez celui-ci dans l'appareil.



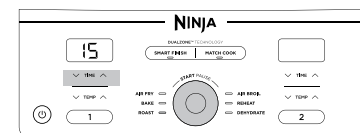
- 2 L'appareil passera par défaut à la zone 1 (pour utiliser la zone 2, sélectionnez la zone 2). Sélectionnez ROAST (cuire) à l'aide de la molette.



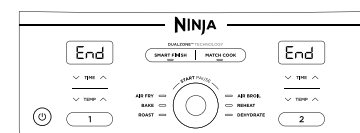
- 3 Réglez la température souhaitée à l'aide des flèches TEMP (température).



- 4 Utilisez les flèches TIME (temps) pour régler le temps par incréments de 1 minute jusqu'à 1 heure et par incréments de 5 minutes entre 1 à 4 heures. Appuyez au centre de la molette pour commencer la cuisson.



- 5 Lorsque la cuisson est terminée, l'appareil émet un bip et « End » (fin) apparaît sur l'affichage.



- 6 Retirez les ingrédients en les déversant ou en utilisant des pinces ou ustensiles à embout en silicone.

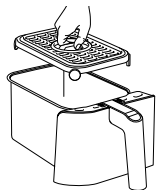
CUISSON DANS VOTRE FRITEUSE À AIR CHAUD À 2 PANIERS (SUITE)

Air Broil (griller à l'air chaud)

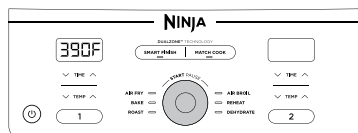
(non disponible sur tous les modèles)

REMARQUE : Il est impossible de griller à l'air chaud dans les deux zones en même temps.

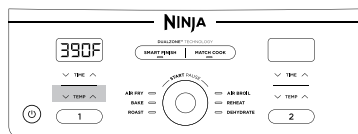
- 1 Installez la plaque à frites dans le panier, puis placez les ingrédients dans le panier et insérez celui-ci dans l'appareil.



- 2 L'appareil passera par défaut à la zone 1 (pour utiliser la zone 2, sélectionnez la zone 2). Sélectionnez AIR BROIL (frire à l'air chaud).



- 3 Réglez la température souhaitée à l'aide des flèches TEMP (température).



- 4 Utilisez les flèches TIME (temps) pour régler l'heure par incréments de 1 minute jusqu'à 30 minutes. Appuyez au centre de la molette pour commencer la cuisson.



- 5 Lorsque la cuisson est terminée, l'appareil émet un bip et « End » (fin) apparaît sur l'affichage.



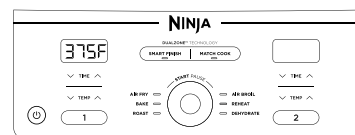
- 6 Retirez les ingrédients en les déversant ou en utilisant des pinces ou ustensiles à embout en silicone.

Reheat (réchauffer)

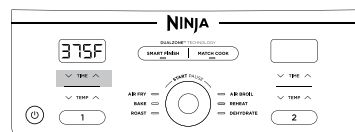
- 1 Installez la plaque à frite dans le panier (facultatif), puis placez les ingrédients dans le panier et insérez celui-ci dans l'appareil.



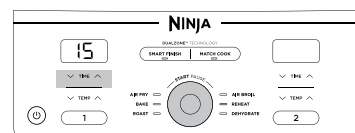
- 2 L'appareil passera par défaut à la zone 1 (pour utiliser la zone 2, sélectionnez la zone 2). Sélectionnez REHEAT (cuire) à l'aide de la molette.



- 3 Réglez la température souhaitée à l'aide des flèches TEMP (température).



- 4 Utilisez les flèches TIME (temps) pour régler le temps par incréments de 1 minute jusqu'à 1 heure. Appuyez au centre de la molette pour commencer le réchauffage.



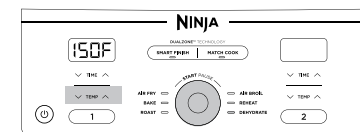
- 5 Lorsque le réchauffage est terminé, l'appareil émet un bip et « End » (fin) apparaît sur l'affichage.



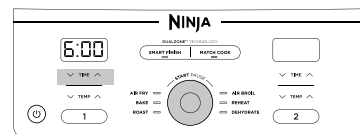
- 6 Retirez les ingrédients en les déversant ou en utilisant des pinces ou ustensiles à embout en silicone.

Dehydrate (déshydrater)

- 1 Placez une seule couche d'ingrédients dans le panier. Placez ensuite la plaque à frites dans le panier au-dessus des ingrédients et placez une autre couche d'ingrédients sur la plaque à frites.
- 2 L'appareil passera par défaut à la zone 1 (pour utiliser la zone 2, sélectionnez la zone 2). Utilisez le cadran pour sélectionner DEHYDRATE (déshydrater). La température par défaut apparaît sur l'affichage. Réglez la température souhaitée à l'aide des flèches TEMP (température).



- 3 Utilisez les flèches TIME (temps) pour régler l'heure par incréments de 15 minutes entre 1 à 12 heures. Appuyez au centre de la molette pour commencer la déshydratation.



- 4 Lorsque la cuisson est terminée, l'appareil émet un bip et « End » (fin) apparaît sur l'affichage.

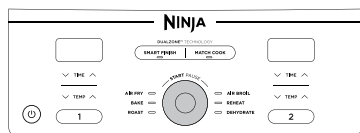


- 5 Retirez les ingrédients en les déversant ou en utilisant des pinces ou ustensiles à embout en silicone.

CUISSON DANS VOTRE FRITEUSE À AIR CHAUD À 2 PANIERS (SUITE)

MISE EN PAUSE DES DEUX ZONES EN MÊME TEMPS

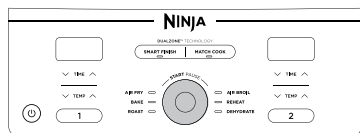
- Pour faire une pause en mode SMART FINISH (fin simultanée) ou pour mettre les deux zones en pause en mode de cuisson à deux zones, appuyez au centre de la molette.



- Pour reprendre la cuisson, appuyez de nouveau au centre de la molette.

MISE EN PAUSE D'UNE SEULE ZONE PENDANT LA CUISSON À DEUX ZONES

- Pour mettre en pause une seule zone pendant que les deux zones sont en marche, sélectionnez la zone à mettre en pause, puis appuyez au centre de la molette.



- Pour reprendre la cuisson, appuyez de nouveau au centre de la molette.

FIN DU TEMPS DE CUISSON DANS UNE ZONE (LORS DE L'UTILISATION DES DEUX ZONES)

- Sélectionnez la zone à arrêter.



- Appuyez ensuite sur la flèche TIME (temps) orientée vers le bas pour régler le temps à zéro.



- Une fois le temps réglé à zéro, appuyez sur le bouton START/PAUSE (démarrer/pause).
- Le temps de cette zone est alors annulé et « End » (fin) apparaît sur l'affichage. La cuisson continue dans l'autre zone.



NETTOYAGE DE VOTRE FRITEUSE À AIR CHAUD À 2 PANIERS

L'appareil doit être nettoyé soigneusement après chaque utilisation.
Débranchez l'appareil de la prise murale avant de le nettoyer.

Pièce ou accessoire	Méthode de nettoyage	Compatible avec le lave-vaisselle?
Appareil principal	Pour nettoyer l'appareil principal et le panneau de commande, essuyez-les à l'aide d'un chiffon humide. REMARQUE : NE plongez JAMAIS l'appareil principal dans l'eau ou dans tout autre liquide. NE lavez JAMAIS l'appareil principal dans le lave-vaisselle.	Non
Plaques à frites	Les plaques à frites peuvent être lavées au lave-vaisselle ou à la main. En cas de lavage à la main, séchez toutes les pièces à l'air ou avec une serviette après l'utilisation.	Oui
Paniers	Les paniers peuvent être lavés au lave-vaisselle ou à la main. En cas de lavage à la main, séchez toutes les pièces à l'air ou avec une serviette après l'utilisation. *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 sur les plaques à frites ou les paniers, plongez-les dans un évier rempli d'eau chaude savonneuse et laissez-les tremper.

CONSEILS UTILES

- Pour un brunissage homogène, veillez à ce que les ingrédients soient disposés en couche uniforme au fond du panier, sans se chevaucher. Si les ingrédients se chevauchent, veillez à les secouer à mi-cuisson.
- La température et le temps de cuisson peuvent être réglés à tout moment pendant la cuisson. Il vous suffit de sélectionner la zone à régler, puis d'appuyer sur les flèches TEMP (température) pour régler la température ou sur les flèches TIME (temps) pour régler le temps.
- Pour convertir des recettes au four traditionnel, réduisez la température de 10 °C (25 °F). Vérifiez fréquemment les aliments afin d'éviter toute cuisson excessive.
- Il arrive que le ventilateur de la friteuse à air chaud projette des aliments légers. Pour atténuer ce problème, fixez les aliments (comme la tranche supérieure de pain d'un sandwich) avec des cure-dents en bois.
- Les plaques à frites élèvent les ingrédients dans les paniers afin que l'air puisse circuler sous les ingrédients et autour de ceux-ci pour obtenir une cuisson croustillante uniforme.
- Après avoir sélectionné une fonction de cuisson, vous pouvez appuyer au centre de la molette pour commencer immédiatement la cuisson. L'appareil fonctionne à la température et au temps par défaut.
- Pour obtenir de meilleurs résultats avec des pommes de terre et des légumes frais, utilisez au moins 1 cuillère à soupe d'huile. Ajouter plus d'huile selon les besoins pour obtenir le niveau de croquant souhaité.
- Pour des résultats optimaux, vérifiez la progression de la cuisson et retirez les aliments lorsque le niveau de brunissage souhaité est atteint. Nous vous recommandons d'utiliser un thermomètre à lecture instantanée pour surveiller la température interne des aliments protéinés.
- Pour de meilleurs résultats, retirez les aliments directement après la fin du temps de cuisson pour éviter une cuisson excessive.

PIÈCES DE RECHANGE

Pour commander des pièces et accessoires supplémentaires, visitez le site ninjaaccessories.com ou contactez le service à la clientèle au 1 877 646-5288.

• Comment puis-je régler la température ou le temps quand j'utilise une seule zone?

Lorsqu'une seule zone fonctionne, le temps ou la température peuvent être réglés à tout moment en appuyant sur les flèches orientées vers le haut et vers le bas.

• Comment puis-je régler la température ou le temps quand j'utilise les deux zones?

Sélectionnez la zone souhaitée, puis utilisez les flèches TEMP (température) pour régler la température ou les flèches TIME (temps) pour régler le temps.

• Puis-je cuire différents aliments dans chaque zone et ne pas me soucier de la contamination croisée?

Oui, les deux zones sont autonomes avec des éléments chauffants et des ventilateurs distincts.

• Comment mettre une zone en pause ou l'arrêter quand j'utilise les deux zones?

Sélectionnez la zone à mettre en pause ou à arrêter, puis appuyez au centre de la molette.

• Puis-je poser les paniers sur mon comptoir en toute sécurité?

Les paniers chauffent pendant la cuisson. Manipulez-les avec précaution et posez-les uniquement sur des surfaces résistantes à la chaleur. **NE posez PAS** les paniers sur le dessus de l'appareil.

• Quand dois-je utiliser la plaque à frites?

Utilisez la plaque à frites pour obtenir des aliments croustillants. La plaque élève les aliments dans le panier de sorte que l'air puisse circuler sous les aliments et autour de ceux-ci afin de les cuire de manière uniforme.

• Pourquoi mes aliments n'ont-ils pas cuit complètement?

Assurez-vous que le panier est entièrement inséré pendant la cuisson. Pour un brunissage homogène, veillez à ce que les ingrédients soient disposés en couche uniforme au fond du panier, sans se chevaucher. Secouez le panier pour mélanger les ingrédients afin d'obtenir des aliments uniformément croustillants. La température et le temps de cuisson peuvent être réglés à tout moment pendant la cuisson. Il vous suffit d'utiliser les flèches TEMP (température) pour régler la température ou TIME (temps) pour régler le temps.

• Pourquoi mes aliments sont-ils brûlés?

Pour des résultats optimaux, vérifiez la progression de la cuisson et retirez les aliments lorsque le niveau de brunissage souhaité est atteint. Retirez les aliments immédiatement après la fin du temps de cuisson pour éviter toute cuisson excessive.

• Pourquoi certains ingrédients sont-ils projetés lors de la friture à l'air chaud?

Il arrive que le ventilateur de la friteuse à air chaud projette des aliments légers. Utilisez des cure-dents en bois pour fixer des aliments légers, comme la tranche supérieure de pain sur un sandwich.

• Puis-je faire frire à l'air chaud des ingrédients humides et enrobés?

Oui, mais utilisez la bonne technique pour paner. Il est important d'abord enrober les aliments de farine, puis d'œuf, puis de chapelure. Écrasez fermement la chapelure sur les ingrédients enrobés pour qu'elle ne soit pas projetée par le ventilateur.

• Pourquoi l'écran d'affichage est-il noir?

L'appareil est en mode veille. Appuyez sur le bouton d'alimentation  pour l'allumer.

• Pourquoi l'appareil émet-il un bip?

Soit les aliments sont cuits, soit l'autre zone a commencé la cuisson.

• Pourquoi y a-t-il un message « E » sur l'écran?

L'appareil ne fonctionne pas correctement. Veuillez communiquer avec le service à la clientèle au 1-877-646-5288.

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

L'appareil consomme 1 690 watts; il doit donc être branché dans une prise protégée par un disjoncteur de 15 A. L'utilisation d'une prise protégée par un disjoncteur de 10 A entraîne le déclenchement du disjoncteur. Il est également important que l'appareil soit le seul appareil branché dans une prise lorsqu'il est utilisé. Pour éviter de déclencher un disjoncteur, assurez-vous que l'appareil est le seul appareil branché dans une prise protégée par un disjoncteur de 15 A.

GARANTIE LIMITÉE D'UN (1) AN

La garantie limitée d'un (1) 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, sous réserve des conditions et exclusions ci-dessous :

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

1. L'usure normale des pièces soumises à l'usure, 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 remplacer l'appareil par un autre de valeur égale ou supérieure.

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

1. L'usure normale des pièces soumises à l'usure (comme le contenant de mélange, le couvercle, les tasses, les lames, la base, les pots amovibles, les supports, les poêles, 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 à ninjaaccessories.com.
2. La garantie ne s'applique pas aux appareils altérés ou utilisés 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 accidentels.
5. Les défaillances causées par des réparateurs non autorisés par SharkNinja. Ces défectuosités incluent les dommages causés lors du processus d'expédition, de modification ou de réparation du produit SharkNinja (ou de l'une de ses pièces) lorsque la réparation est effectuée par un réparateur non autorisé par SharkNinja.
6. Les produits achetés, utilisés ou mis en fonction à l'extérieur de l'Amérique du Nord.

Comment obtenir un entretien ou une réparation

Si votre appareil ne fonctionne pas comme il le devrait lors d'un usage domestique normal pendant la période de garantie, allez à ninjakitchen.com/support pour accéder au service d'autoassistance sur nos produits. 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. Pour que nous puissions mieux vous aider, veuillez enregistrer votre produit en ligne à registeryourninja.com et avoir le produit sous la main lorsque vous appelez.

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

Vous devez composer le **1-877-646-5288** pour soumettre une réclamation au titre de la garantie. Vous aurez besoin du reçu comme preuve d'achat. Nous vous demandons aussi d'enregistrer votre produit en ligne sur le site registeryourninja.com et d'avoir le produit sous la main lorsque vous appelez pour que nous puissions mieux vous aider. Un spécialiste du service à la clientèle vous fournira les directives d'emballage et de retour.

Application des lois provinciales ou étatiques

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, de sorte que les dispositions ci-dessus peuvent ne pas s'appliquer à votre cas.

[illegible]

This image shows a single sheet of white paper with horizontal ruling lines. The lines are evenly spaced and run across the width of the page. There are no margins, text, or other markings on the paper.



REGISTRE SU COMPRA

registeryourninja.com

Escanee el código QR
con un dispositivo móvil

REGISTRE ESTA INFORMACIÓN

Número de modelo: _____
Número de serie: _____
Fecha de compra: _____
(Conserve el recibo)
Tienda de compra: _____

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.

ESPECIFICACIONES TÉCNICAS

Voltaje: 120 V~, 60 Hz
Vatios: 1690W

CONTENIDO

Medidas importantes de seguridad 38

Piezas.....40

Conozca su freidora de aire de 2 cestas Ninja® Foodi® 41

Botones de función 41

Botones de operación 41

Antes del primer uso..... 41

Cocinar en su freidora de aire de 2 cestas 42

Cocinar con tecnología DualZone™ 42

Cocinar en una sola zona 44

 Freír al aire 44

 Hornear 45

 Rostizar 45

 Asar al aire 46

 Recalentar..... 47

 Deshidratar..... 47

Pausa y finalización de los tiempos de cocción.....48

 Pausa en una sola zona 48

 Finalización de los tiempos de cocción en una zona (mientras utiliza las dos zonas) 48

Limpiar la freidora de aire de 2 cestas 49

Consejos útiles.....49

Piezas de repuesto 49

Guía de solución de problemas.....50

Garantía..... 51

CONSIDERACIONES IMPORTANTES

SOLO PARA USO DOMÉSTICO. LEE TODAS LAS INSTRUCCIONES.

Quando se utilizan electrodomésticos, siempre se deben seguir las precauciones de seguridad básicas, que incluyen los siguientes puntos:

⚠ 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 las instrucciones relacionadas con el uso del electrodoméstico de forma segura, y si comprenden los peligros asociados.
- 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 atenta cuando se utiliza cerca de los niños.
- 3 Los niños no deben jugar con el electrodoméstico.
- 4 **NUNCA** utilice el enchufe eléctrico debajo de la encimera.
- 5 **NUNCA** conecte este electrodoméstico a un interruptor temporizador externo o a un sistema de control remoto separado.
- 6 Cuando utilice este electrodoméstico, proporcione 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 solo 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 funciona mal o se ha dañado de alguna manera, deje de utilizarlo inmediatamente 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 en él, así como para reducir el riesgo de que las personas se tropiecen con un cable más largo.
- 10 **SIEMPRE** asegúrese de que el electrodoméstico esté correctamente ensamblado antes de usarlo.
- 11 **NO** cubra el conducto de entrada de aire ni de salida de aire mientras la unidad esté en funcionamiento. El 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, limpie con un paño suave a fin de asegurarse de que la cesta y la unidad estén limpias y secas.
- 13 Este electrodoméstico es solo para uso doméstico. **NO** utilice este electrodoméstico para nada que no sea su uso previsto. **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 al alcance de una cocina vitrocerámica, bobinas eléctricas o estufa de gas, o una parrilla al aire libre. El uso de accesorios adicionales no recomendados por SharkNinja puede dar como resultado 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 como freidora de inmersión.
- 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 los 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 quitar 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** utilice 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** ponga 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 obtener información sobre 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 se ignora la advertencia incluida con este símbolo.

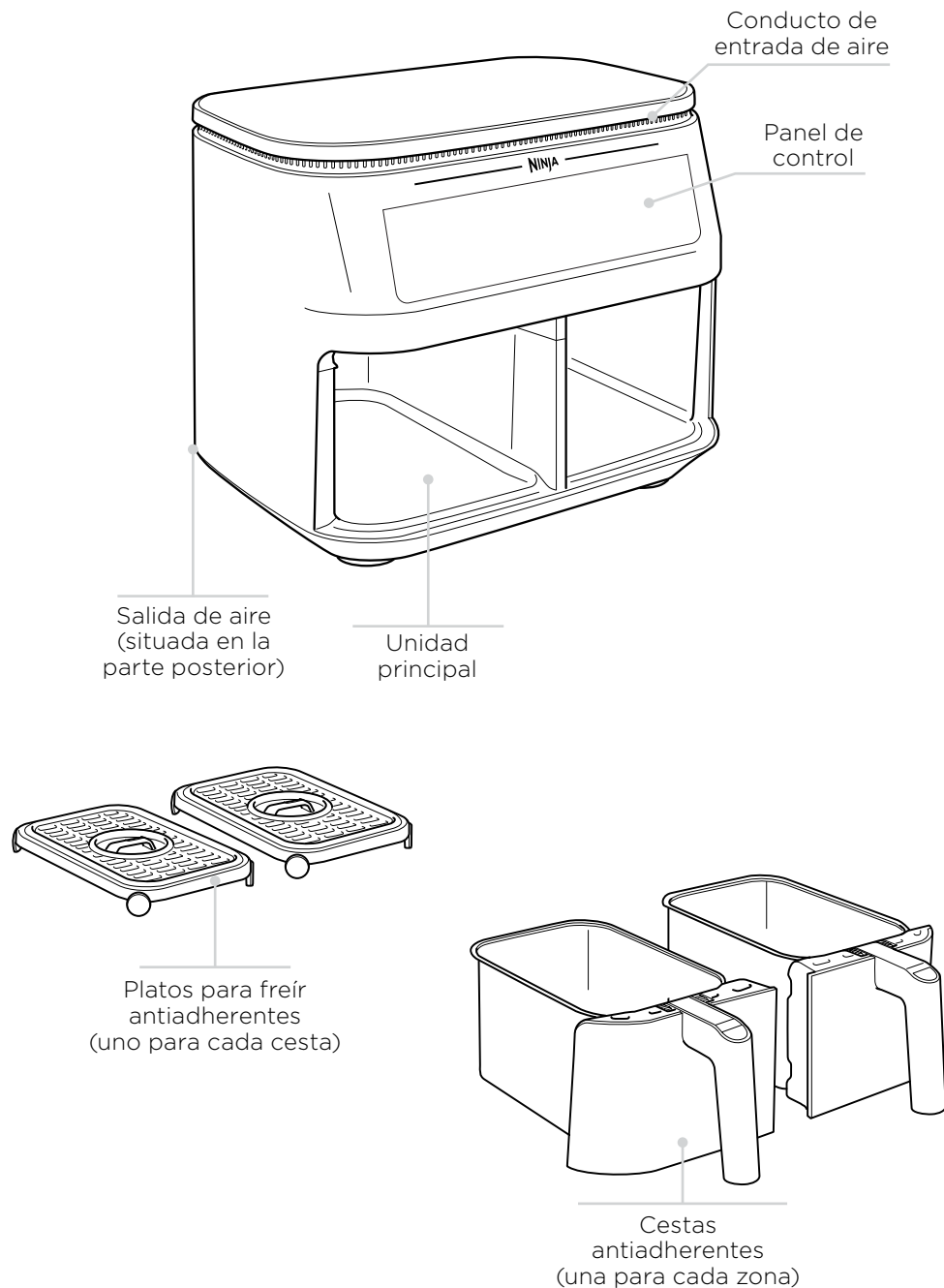


Tenga cuidado para evitar el contacto con una superficie caliente. Siempre utilice protección para las manos a fin de evitar quemaduras.

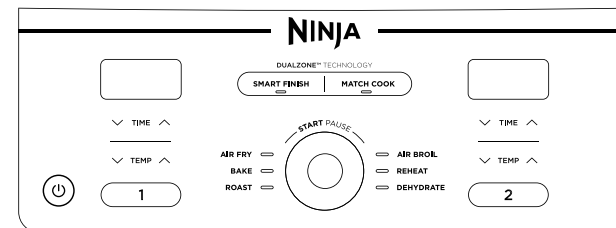


Únicamente para uso doméstico y en interiores.

GUARDE ESTAS INSTRUCCIONES



CONOZCA SU FREIDORA DE AIRE DE 2 CESTAS EXTRAGRANDE NINJA® FOODI®



Al ajustar el tiempo, la pantalla digital muestra HH:MM.

FUNCIONES

FREÍR AL AIRE: Utilice esta función para hacer que su comida quede crujiente y crocante con poco o nada de aceite.

HORNEAR: Cree dulces y postres horneados exquisitos.

ROSTIZAR: Rostice carne para macerar y más.

ASAR AL AIRE: Añada el toque crujiente final a las comidas, o derrita los ingredientes para crear el acabado perfecto.

RECALENTAR: Caliente sus sobras y obtenga un resultado crujiente.

DESHIDRATAR: Deshidrate las carnes, frutas y verduras para obtener aperitivos saludables.

BOTONES DE OPERACIÓN

- 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 antes de la cocción o durante esta.

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

Botón SMART FINISH (acabado inteligente):

Sincroniza automáticamente los tiempos de cocción para asegurarse de que ambas zonas finalicen al mismo tiempo, incluso si hay diferentes tiempos de cocción.

Botón MATCH COOK (acabado inteligente):

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.

DIAL: Gire el dial de lado a lado para seleccionar la función de cocción deseada. Presione el centro del dial para iniciar o pausar la cocción.

BOTÓN DE ENCENDIDO: El botón enciende y apaga la unidad y detiene todas las funciones de cocción.

Modo de 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 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 a la propiedad.
- 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™

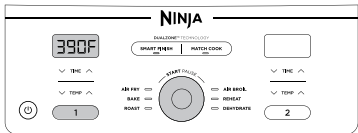
La tecnología DualZone utiliza dos zonas de cocción para aumentar la versatilidad. La función Smart Finish (acabado inteligente) asegura que, independientemente de los diferentes ajustes de cocción, ambas zonas terminen listas para servir al mismo tiempo.

Para obtener instrucciones detalladas sobre el uso de cada función, consulte las páginas 42 a 44.

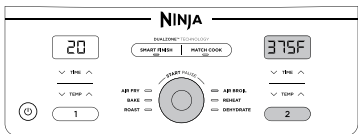
SMART FINISH (acabado inteligente)

Para terminar de cocinar al mismo tiempo, independientemente de si los alimentos tienen diferentes tiempos de cocción, temperaturas o incluso funciones, realice los siguientes pasos:

- 1 Coloque los ingredientes en las cestas y, a continuación, inserte las cestas en la unidad.
- 2 La zona 1 permanecerá iluminada. Utilice el dial para seleccionar 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.



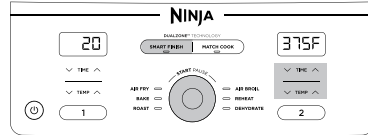
- 3 Seleccione la zona 2. Luego, utilice el dial para seleccionar la función de cocción deseada (Air Broil [asar al aire] solo se puede utilizar en una zona cuando se utiliza Smart Finish [acabado inteligente]). Utilice las flechas de TEMP (temperatura) para ajustar la temperatura y las flechas de TIME (tiempo) para ajustar el tiempo.



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

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

- 4 Presione SMART FINISH (acabado inteligente) y, luego, presione el centro del dial para empezar la cocción en la zona que requiere más tiempo. 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 centro del dial para pausar ambas zonas. Para pausar una sola zona durante la cocción en una zona doble, consulte la página 48.

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



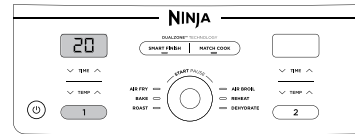
- 6 Retire los ingredientes vertiéndolos o usando pinzas/utensilios con punta de silicona. **NO** coloque el cajón encima de la unidad.

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 y, luego, presione el centro del dial para pausar la zona o ajustar el tiempo a cero. Consulte la página 48 para obtener más instrucciones.

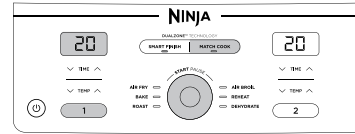
MATCH COOK (cocción emparejada)

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. Utilice el dial para seleccionar la función de cocción deseada (Air Broil [asar al aire] no está disponible para el uso en cualquier zona cuando se utiliza la cocción emparejada). Utilice las flechas de TEMP (temperatura) para ajustar la temperatura y las flechas de TIME (tiempo) para ajustar el tiempo.



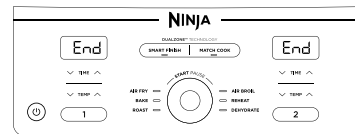
- 3 Presione el botón MATCH COOK (cocción emparejada) para copiar los ajustes de la zona 1 a la zona 2. A continuación, presione el centro del dial para comenzar la cocción en ambas zonas.



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

NOTA: Se recomienda sacudir los alimentos durante la cocción. Para mantener el tiempo en un acabado sincronizado, presione el centro del dial para pausar ambas zonas. Para pausar una sola zona durante la cocción en una zona doble, consulte la página 48.

- 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.

COCCIÓN CON DOS ZONAS

Cuando no se selecciona Smart Finish (acabado inteligente) o Match Cook (cocción emparejada), se integra la tecnología en el diseño para optimizar automáticamente la distribución de la potencia cuando se utilizan dos zonas con tiempos de cocción diferentes. Esto significa que la comida en la zona con el tiempo de cocción más extenso puede finalizar la cocción antes de que termine el tiempo establecido. Revise la comida con frecuencia para evitar una sobrecocción.

- 1 Seleccione la zona 1 y, luego, utilice el dial para seleccionar la función de cocción 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.



- 4 Presione el centro del dial para comenzar la cocción en ambas zonas.



- 5 Cuando la cocción está completa en ambas zonas con el tiempo de cocción más corto, la potencia cambiará para ayudar a optimizar el tiempo de cocción en las zonas restantes.
- 6 Continúe monitoreando la comida, ya que la cocción puede terminar antes de que finalice el tiempo de cocción.
- 7 Retire los ingredientes vertiéndolos o usando pinzas/utensilios con punta de silicona.

COCINAR EN SU FREIDORA DE AIRE DE 2 CESTAS (CONT.)

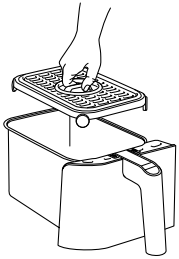
COCCIÓN EN UNA SOLA ZONA

Para obtener instrucciones sobre el uso de ambas zonas al mismo tiempo, consulte las páginas 42 y 43.

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 insértela en la unidad.



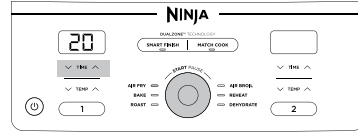
- 2 La unidad se establecerá por defecto en la zona 1 (para utilizar la zona 2 en su lugar, seleccione la zona 2). Seleccione AIR FRY (freír al aire).



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

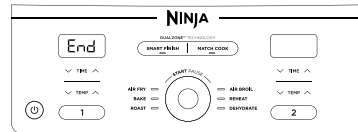


- 5 Utilice las flechas de TIME (tiempo) para ajustar el tiempo en incrementos desde 1 minuto hasta 1 hora. Presione el centro del dial para iniciar la cocción.



NOTA: Durante la cocción, puede retirar la cesta y batir 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, presione el centro del dial. Si utiliza una zona, presione el centro del dial.

- 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.

Bake (hornear)

- 1 Instale el plato para freír en la cesta (opcional). Luego, coloque los ingredientes en la cesta e insértela en la unidad.

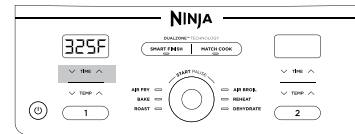


- 2 La unidad se establecerá por defecto en la zona 1 (para utilizar la zona 2 en su lugar, seleccione la zona 2). Utilice el dial para seleccionar BAKE (hornear).

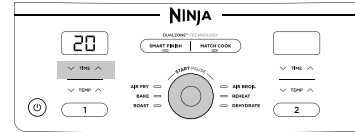


NOTA: Para convertir recetas de un horno tradicional, reduzca la temperatura en 25° F.

- 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 desde 1 minuto hasta 1 hora y en incrementos desde 5 minutos hasta 1 a 4 horas. Presione el centro del dial para iniciar la cocción.



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



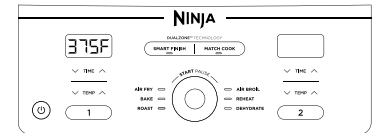
- 6 Retire los ingredientes vertiéndolos o usando pinzas/utensilios con punta de silicona.

Roast (rostizar)

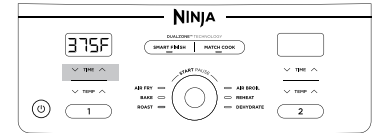
- 1 Instale el plato para freír en la cesta (opcional). Luego, coloque los ingredientes en la cesta e insértela en la unidad.



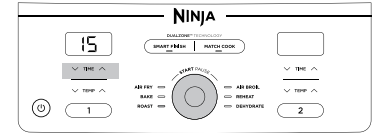
- 2 La unidad se establecerá por defecto en la zona 1 (para utilizar la zona 2 en su lugar, seleccione la zona 2). Utilice el dial para seleccionar ROAST (hornear).



- 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 desde 1 minuto hasta 1 hora y en incrementos desde 5 minutos hasta 1 a 4 horas. Presione el centro del dial para iniciar la cocción.



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



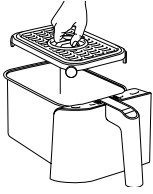
- 6 Retire los ingredientes vertiéndolos o usando pinzas/utensilios con punta de silicona.

COCINAR EN SU FREIDORA DE AIRE DE 2 CESTAS (CONT.)

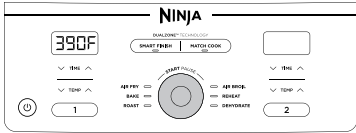
Air Broil (asar al aire) (no está disponible en todos los modelos).

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

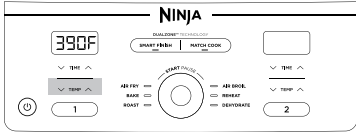
- 1 Instale el plato para freír en la cesta. Luego, coloque los ingredientes en la cesta e insértela en la unidad.



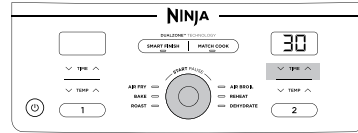
- 2 La unidad se establecerá por defecto en la zona 1 (para utilizar la zona 2 en su lugar, seleccione la zona 2). Seleccione AIR BROIL (freír al aire).



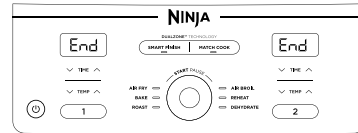
- 3 Utilice las flechas de TEMP (temperatura) para ajustar la temperatura deseada.



- 4 Utilice las flechas de TIME (tiempo) para ajustar el tiempo en incrementos desde 1 minuto hasta 30 minutos. Presione el centro del dial para iniciar la cocción.



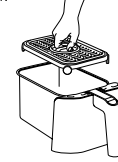
- 5 Una vez finalizada la cocción, la unidad emitirá un pitido y aparecerá "End" (fin) en la pantalla.



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

Reheat (recalentar)

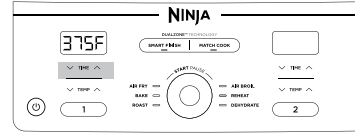
- 1 Instale el plato para freír en la cesta (opcional). Luego, coloque los ingredientes en la cesta e insértela en la unidad.



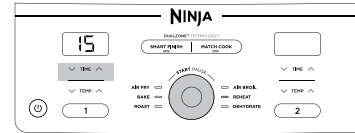
- 2 La unidad se establecerá por defecto en la zona 1 (para utilizar la zona 2 en su lugar, seleccione la zona 2). Utilice el dial para seleccionar REHEAT (hornear).



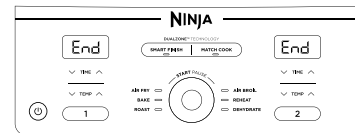
- 3 Utilice las flechas de TEMP (temperatura) para ajustar la temperatura deseada.



- 4 Utilice las flechas de TIME (tiempo) para ajustar el tiempo en incrementos desde 1 minuto hasta 1 hora. Presione el centro del dial para comenzar a recalentar.



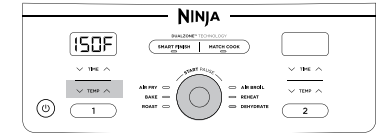
- 5 Una vez finalizado el recalentamiento, la unidad emitirá un pitido y aparecerá "End" (fin) en la pantalla.



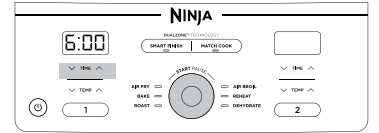
- 6 Retire los ingredientes vertiéndolos o usando pinzas/utensilios con punta de silicona.

Dehydrate (deshidratar)

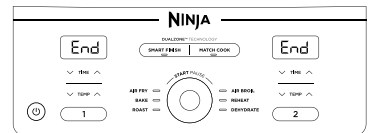
- 1 Ponga solo una capa de ingredientes en la cesta. A continuación, instale el plato para freír en la cesta encima de los ingredientes y coloque otra capa de ingredientes en el plato para freír.
- 2 La unidad se establecerá por defecto en la zona 1 (para utilizar la zona 2 en su lugar, seleccione la zona 2). Utilice el dial para seleccionar 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 desde 15 minutos hasta 1 a 12 horas. Presione el centro del dial para comenzar la deshidratación.



- 4 Una vez finalizada la cocción, la unidad emitirá un pitido y aparecerá "End" (fin) en la pantalla.

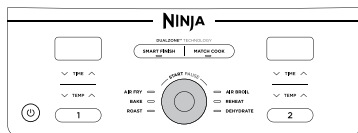


- 5 Retire los ingredientes vertiéndolos o usando pinzas/utensilios con punta de silicona.

COCINAR EN SU FREIDORA DE AIRE DE 2 CESTAS (CONT.)

PAUSAR AMBAS ZONAS AL MISMO TIEMPO

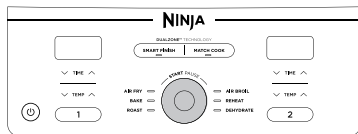
- 1 Para pausar el tiempo en el modo SMART FINISH (acabado inteligente) o para pausar ambas zonas en la cocción en zonas dobles, presione el centro del dial.



- 2 Para continuar con la cocción, presione el centro del dial nuevamente.

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 centro del dial.



- 2 Para continuar con la cocción, presione el centro del dial nuevamente.

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 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.



LIMPIAR SU FREIDORA DE AIRE DE 2 CESTAS

Debe limpiar la unidad a fondo después de cada uso.
Desconecte 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 las 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, se recomienda 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 lograr 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 adaptar las recetas de un horno tradicional, reduzca la temperatura a -3,8 °C (25 °F). Revise los alimentos con frecuencia para evitar la sobrecocción.
- 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 centro del dial para comenzar la cocción inmediatamente. La unidad funcionará a la temperatura y el tiempo predeterminados.
- 7 Para obtener los mejores resultados con vegetales y papas 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 durante 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 la sobrecocción.

PIEZAS DE REPUESTO

Para pedir repuestos y accesorios adicionales, visite ninjaaccessories.com o contáctese con el 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 mediante 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 centro del dial.
- **¿Las cestas son seguras para poner en mi encimera?**
Las cestas se calentarán durante la cocción. Tenga cuidado cuando las manipule 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?**
Utilice el plato para freír cuando quiera que los alimentos estén 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 la sobrecoCCIÓN.
- **¿Por qué algunos ingredientes se despejan con el viento cuando se fríe al aire?**
Ocasionalmente, el ventilador de la freidora de aire soplará los alimentos livianos. 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 el ventilador no sople las migajas.
- **¿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 Servicio al Cliente al 1-877-646-5288.
- **¿Por qué se activó un disyuntor mientras utilizaba 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 con un disyuntor 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

GARANTÍA LIMITADA DE UN (1) AÑO

La garantía limitada de un (1) año se aplica a las compras realizadas en tiendas autorizadas de **SharkNinja Operating LLC**. La cobertura de la garantía se aplica solo al propietario original y al producto original y no es transferible.

SharkNinja garantiza que la unidad no tendrá defectos en materiales y mano de obra por un período de un (1) año a partir de la fecha de compra, cuando se usa bajo las condiciones normales del hogar y se mantiene de acuerdo con los requisitos descritos en la Guía del usuario, sujeto a las siguientes condiciones y exclusiones:

¿Qué cubre esta garantía?

1. La unidad original o las piezas que no sean de desgaste que se consideren defectuosas, a discreción exclusiva de SharkNinja, serán reparadas o reemplazadas hasta un (1) año a partir de la fecha de compra original.
2. En el caso de que se emita una unidad de reemplazo, la cobertura de la garantía finaliza seis (6) meses después de la fecha de recepción de la unidad de reemplazo o el resto de la garantía existente, la que sea más tardía. SharkNinja se reserva el derecho de reemplazar la unidad con una de igual o mayor valor.

¿Qué es lo que no cubre la garantía?

1. El desgaste normal de las piezas portátiles (como los recipientes de licuado, las tapas, las cuchillas, las bases de la licuadora, las ollas removibles, las bandejas, etc.), que requieren mantenimiento regular o reemplazo para garantizar el correcto funcionamiento de su unidad, no están cubiertas por esta garantía. Las piezas de repuesto están disponibles para su compra en **ninjaaccessories.com**.
2. Cualquier unidad que se haya manipulado o utilizado con fines comerciales.
3. Daños causados por mal uso, abuso, manejo negligente, no realizar el mantenimiento requerido (por ejemplo, no mantener el hueco de la base del motor libre de derrames de alimentos y otros desechos), o daños debidos a un mal manejo en tránsito.
4. Daños consecuenciales e incidentales.
5. Defectos causados por personas que hacen reparaciones que no están autorizadas por SharkNinja. Estos defectos incluyen los 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 hace reparaciones que no está autorizada por SharkNinja.
6. Productos comprados, usados u operados fuera de América del Norte.

Cómo obtener mantenimiento

Si su electrodoméstico no funciona correctamente mientras está en uso bajo las condiciones normales del hogar dentro del período de garantía, visite **ninjakitchen.com/support** para obtener autoayuda de mantenimiento y cuidado del producto. Nuestros especialistas en servicio al cliente también están disponibles a través del **1-877-646-5288** para ayudarlo con el soporte de productos y las opciones de servicio de garantía, incluida la posibilidad de actualizar nuestras opciones de servicio de garantía vip para categorías de productos seleccionadas. 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 para que el cliente nos envíe la unidad para su reparación o reemplazo. Se cobrará una tarifa de \$19.95 (sujeta a cambio) cuando SharkNinja envíe la unidad reparada o de reemplazo.

Cómo iniciar un reclamo de garantía

Debe llamar al **1-877-646-5288** para iniciar un reclamo de garantía. Necesitará el recibo como comprobante de compra. También solicitamos el registro de su producto en línea en **registeryourninja.com** y que tenga el producto a mano cuando llame para poder asistirlo de mejor manera. Un especialista en servicio al cliente le proporcionará información sobre instrucciones de devolución y embalaje.

Cómo se aplica la ley estatal

Esta garantía le otorga derechos legales específicos y usted también puede tener otros derechos que varían de un estado a otro. Algunos estados no permiten la exclusión o limitación de daños incidentales o consecuentes, por lo que es posible que lo anterior no aplique a usted.

This image shows a single sheet of white paper with horizontal ruling lines. The lines are evenly spaced and run across the width of the page. There are no margins, text, or other markings on the paper.[illegible]