

NINJA®

SP300
Series • Série • Serie

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

FOODI® DUAL HEAT AIR FRY OVEN
FOUR FRITEUSE À AIR À CHALEUR
DOUBLE FOODI®
HORNO PARA FREÍR AL AIRE DE
CALOR DUAL FOODI®



THANK YOU
for purchasing the Ninja® Foodi® Dual Heat Air Fry Oven



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: 1800W

VISIT
QR.NINJAKITCHEN.COM/SP300SERIES

OR

SCAN HERE



FOR FULL INSTRUCTIONS

TIP: You can find the model and serial numbers on the QR code label located on the base of the unit.

CONTENTS

- Important Safeguards..... 2**
- Parts..... 4**
- Accessory Placement..... 5**
- Before First Use..... 5**
- Using the Control Panel..... 6**
 - Functions..... 7
 - Control Panel Display & Operating Buttons..... 7
- Using Your Foodi® Dual Heat Air Fry Oven..... 8**
 - Power Cord Management..... 8
 - How To Reduce Smoke..... 8
- Using The Cooking Function..... 8**
 - Dual Heat Functions..... 8
 - Sear Crisp..... 9
 - Rapid Bake..... 9
 - Frozen Pizza..... 9
 - Fresh Pizza..... 10
 - Griddle..... 10
 - Air Oven Mode Functions..... 12
 - Air Fry..... 12
 - Air Roast..... 12
 - Broil..... 13
 - Bake..... 14
 - Toast..... 14
 - Bagel..... 15
 - Dehydrate..... 15
 - Reheat..... 15
- Cleaning, Maintenance & Storage..... 16**
 - Everyday Cleaning..... 16
 - High-Density Pan Cleaning..... 16
 - High-Density Pan Care..... 17
 - Deep Cleaning..... 17
 - Flip-Up-And-Away Storage..... 17
- Accessories for Purchase..... 18**
- Troubleshooting & FAQ..... 19**
- Replacement Parts..... 19**
- Warranty..... 20**

IMPORTANT SAFEGUARDS

HOUSEHOLD USE ONLY • READ ALL INSTRUCTIONS BEFORE USE

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

⚠ WARNING

- 1 Read all instructions prior to using the oven and its accessories.
- 2 To eliminate a choking hazard for young children, discard all packaging materials immediately upon unpacking.
- 3 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.
- 4 Take inventory of all contents to ensure you have all parts needed to properly and safely operate your oven.
- 5 **NEVER** leave the oven unattended while in use.
- 6 **DO NOT** place appliance on hot surfaces, on or near a gas or electric burner, or in a heated oven.
- 7 **NEVER** use outlet below counter.
- 8 **DO NOT** let cord hang over edges of tables or counters or touch hot surfaces, including stoves and other heating ovens.
- 9 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.
- 10 **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.
- 11 **DO NOT** place any object directly onto the heating elements and **DO NOT** cover crumb tray or any part of the oven with metal foil. This will cause the oven to overheat or cause a fire.
- 12 To protect against electrical shock **DO NOT** immerse cord, plugs, or main unit housing in water or other liquid.
- 13 **DO NOT** use the oven with damage to the power cord or plug. Regularly inspect the oven and power cord. If the oven malfunctions or has been damaged in any way, immediately stop use and call Customer Service.
- 14 **DO NOT** cover the air intake vents or air outlet vents while unit is operating. Doing so will prevent even cooking and may damage the unit or cause it to overheat.
- 15 **DO NOT** insert anything in the intake and ventilation slots and **DO NOT** obstruct them.
- 16 **DO NOT** use accessory and attachments not recommended or sold by SharkNinja.
- 17 **DO NOT** place items on top of surface while unit is operating except for authorized recommended Ninja accessories.
- 18 Before placing any accessories into the oven ensure they are clean and dry.
- 19 Intended for countertop use only. **DO NOT** place the oven near the edge of a countertop. Ensure the surface is level, clean and dry.
- 20 This oven is for household use only. **DO NOT** use outdoors. **DO NOT** use in moving vehicles or boats.
- 21 **DO NOT** use this oven for anything other than its intended use. Misuse may cause injury.
- 22 **DO NOT** store any materials, other than supplied accessories, in this oven when not in use.
- 23 When using this oven, provide adequate space above and on all sides for air circulation.
- 24 A fire may occur if the oven is covered or touching flammable material, including curtains, draperies, walls, or the like when in operation. **DO NOT** place anything on the oven during operation.

- 25 This oven has a tempered glass door and is more resistant to breakage. Avoid scratching door surface or nicking edges.
- 26 **DO NOT** use the unit without the crumb tray installed. Ensure crumbs are removed and the tray is cleaned before each use.
- 27 **DO NOT** use the oven without the high-density pan, wire rack, or air fry basket installed.
- 28 **DO NOT** spray any type of aerosol spray or flavoring inside the oven while cooking.
- 29 Use caution when inserting and removing anything from the oven, especially when hot.
- 30 **DO NOT** use parchment on Broil or above the recommended manufacturers instructions.
- 31 Voltages can vary, affecting the performance of your product. To prevent possible illness, use an external thermometer to check that your food is cooked to the temperatures recommended.
- 32 Prevent food contact with heating elements. Excessive food loads may cause personal injury or property damage or affect the safe use of the oven.
- 33 **DO NOT** place any of the following materials in the oven: paper, cardboard, plastic, roasting bags and the like.
- 34 Extreme caution should be exercised when using containers constructed of any materials other than metal or glass.
- 35 **DO NOT** touch hot surfaces. Oven surfaces, especially the high-density pan, 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 and knobs.
- 36 Spilled food can cause serious burns. Extreme caution must be used when the oven contains hot food. Improper use may result in personal injury.
- 37 Please refer to the Cleaning & Maintenance section for regular maintenance of the oven.
- 38 Cleaning and user maintenance shall not be made by children.
- 39 Press the power button to turn oven off and allow to cool completely before cleaning, moving and flipping for storage.
- 40 Unplug from outlet when not in use. To unplug, grasp the plug by the body and pull from the outlet. Never unplug by grasping and pulling the flexible cord.
- 41 **DO NOT** clean with metal scouring pads. Pieces can break off the pad and touch electrical parts, causing a risk of electrical shock.
- 42 **DO NOT** use the oven as a source of heat or for drying.
- 43 This appliance has important markings on the plug blade. The entire supply cord is not suitable for replacement. If damaged, please contact SharkNinja for service.



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

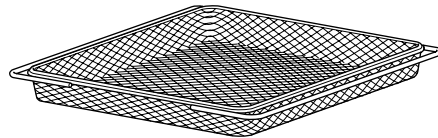
A Main Unit

Attached power cord not shown.



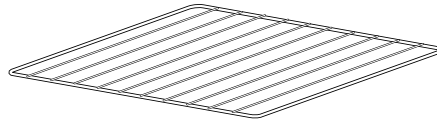
B Air Fry Basket

Use in the top rail position for Air Fry and Dehydrate. Slide into top rails for storage. Hand-wash recommended.



C Wire Rack

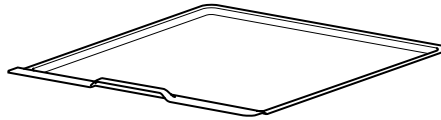
Slide into middle rails for Toast and Bagel. If using other oven accessories, slide into bottom rails for Reheat, Broil and Bake. Slide into middle rails for storage. Hand-wash recommended.



NOTE: Dehydrate and Reheat are not included with all models.

E Removable Crumb Tray

Always place below the bottom heating element. Hand-wash only.



D High-Density Pan

Slide into bottom rails for Fresh Pizza, Frozen Pizza, Sear Crisp, Rapid Bake, Griddle, Air Roast, Broil, and Bake. ALWAYS slide the high-density pan into bottom rails on Dual Heat functions or temperature reading will not work properly. Slide into bottom rails for storage. Hand-wash recommended.



TIP: There is a hook on the left side of the bottom rails of the oven. This tool is designed to stabilize the wire rack or high-density pan when pulling partially out of oven. Always pull out tray carefully when removing and installing to prevent spills.

NOTE: DO NOT use metal or sharp utensils or cut foods on high-density pan. For drippy, greasy foods, slide the high-density pan into the bottom rails to catch any droppings.

ACCESSORY STORAGE PLACEMENT



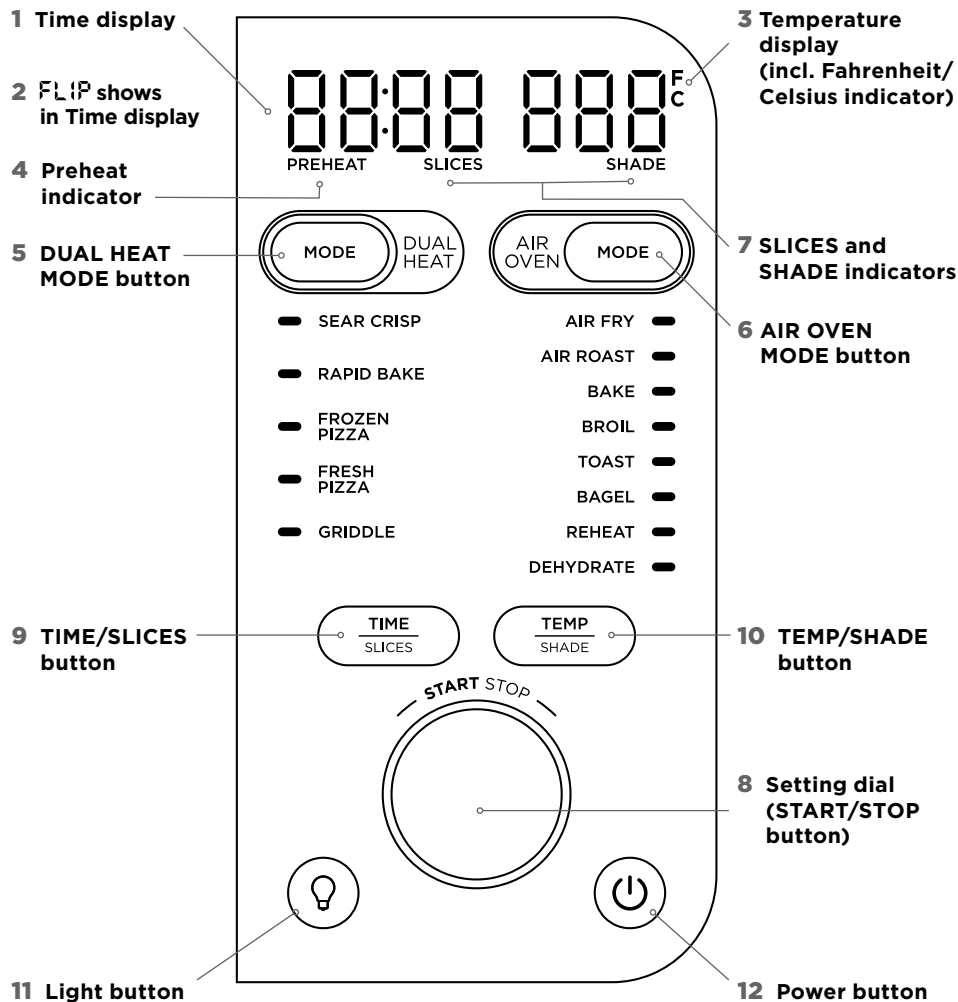
BEFORE FIRST USE

- 1 Remove and discard any packaging material, promotional labels, and tape from the unit.
- 2 Remove all accessories from the package and read this manual carefully. Please pay particular attention to operational instructions, warnings, and important safeguards to avoid any injury or property damage.
- 3 Wash the air fry basket, wire rack, and removable crumb tray in warm, soapy water, then rinse and dry thoroughly with non-abrasive sponge. Wash the high-density pan thoroughly in hot, soapy water.
- 4 **NEVER** submerge the main unit in water or place in dishwasher.

We recommend placing the wire rack, high-density pan, and air fry basket inside the oven and running it on Air Fry at 450°F for 20 minutes without adding food. Make sure the area is well ventilated, as some odor may be released. This removes any packaging residue and odor traces that may be present. This is completely safe and not detrimental to the performance of the oven.

NOTE: For longest use, we recommend hand-washing the accessories. The air fry basket and wire rack can be put in the dishwasher, but this may cause them to wear more quickly over time.

USING THE CONTROL PANEL



FUNCTIONS

SEAR CRISP: Achieve contact searing with larger proteins, and large-cut sheet pan meals.

RAPID BAKE: Contact cooking to jumpstart doughs for extra rise and external texture development.

FROZEN PIZZA: Cook frozen pizza from thin to thick crust.

FRESH PIZZA: Quickly cook homemade pizzas for deliciously crisp crusts.

GRIDDLE: Achieve light browning on breakfast foods, quesadillas, sandwiches, and more.

AIR FRY: Make fast, extra-crispy foods—such as chicken wings, French fries, and chicken nuggets—with little to no added oil.

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

BROIL: Broils meat and fish and evenly browns the tops of casseroles.

BAKE: Evenly bakes cookies, brownies, cakes, and more.

TOAST: Evenly toasts up to 9 slices of bread to your perfect level of darkness.

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

REHEAT: Heat leftovers without over cooking.

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

NOTE: The Dehydrate and Reheat functions are not included on all models.

CONTROL PANEL DISPLAY & OPERATING BUTTONS

- 1 Time display:** Shows the cook time. The time will count down when cooking is in progress.
- 2 FLIP** will appear on the time display when the unit is cool enough to flip up for storage or cleaning.
- 3 Temperature display:** Shows the cook temperature.

NOTE: Time and temperature will always default to the cook time and temperature that was set the last time the oven was in use. On first use, the default time and temperature should be adjusted for your cook cycle. Refer to Inspiration Guide to learn more on best cook times and temperatures.

- 4 PREHEAT:** Illuminates and shows progress bar (for Dual Heat functions) when the unit is preheating. Preheat will take up to 60 seconds on Air Oven Mode functions. Toast, Bagel, and Broil do not have preheat. Preheat will take 5-10 minutes with Dual Heat functions.

NOTE: Preheat time may vary if unit is already warm.

- 5 DUAL HEAT MODE button:** Press to enable selection of Dual Heat functions (Sear Crisp, Rapid Bake, Fresh Pizza, Frozen Pizza, and Griddle) and use dial to cycle through functions. Press DUAL HEAT MODE button again to confirm selection. These functions **REQUIRE** the high-density pan to preheat while oven is preheating.

- 6 AIR OVEN MODE button:** Press to enable selection of Air Oven Mode functions (Air Fry, Air Roast, Bake, Broil, Toast, Bagel, Reheat, and Dehydrate) and use dial to cycle through functions. Press AIR OVEN MODE button again to confirm selection. These functions do not require the high-density pan to preheat while the oven is preheating.

- 7 SLICES** and **SHADE** will illuminate when using the Toast or Bagel function.

- 8 Setting dial (START/STOP button):** Push to start or pause cooking.

NOTE: During the cook cycle, press DUAL HEAT MODE to return to the Dual Heat function selection or AIR OVEN MODE to return to the Air Oven Mode functions. Cook cycle will stop.

- 9 TIME/SLICES button:** To select a cook time, press the TIME/SLICES button, then use the dial to adjust the time. Press TIME/SLICES button again or wait 3 seconds to confirm. When using the Toast or Bagel function, this button will adjust the number of slices instead of the time. If cooking for 1 hour or less, the clock will count down by minutes and seconds. If cooking for more than 1 hour, the clock will count down by hours and minutes.

- 10 TEMP/SHADE button:** To adjust temperature, press the TEMP/SHADE button and use the dial to adjust the temperature. Press TEMP/SHADE button again or wait 3 seconds to confirm. When using the Toast or Bagel function, this button will adjust the darkness (SHADE) level instead of the temperature.

NOTE: The cook time and temperature may be adjusted at any time during the cooking cycle.

NOTE: To switch from Fahrenheit to Celsius, press and hold the TEMP/SHADE button for 5 seconds while the unit is not in cook mode.

- 11 (Light) button:** Press to turn the oven's interior light on and off. Light will automatically turn on when 30 seconds of cook time remains.

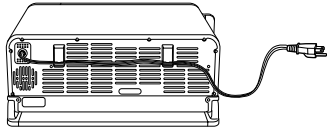
- 12 (Power) button:** Press to turn the unit on and off.

USING YOUR FOODI® DUAL HEAT AIR FRY OVEN

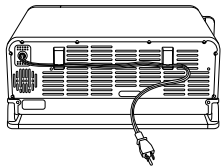
POWER CORD MANAGEMENT

Our cord-management system is designed so it will not interfere with the oven's flip-away functionality.

Option 1 Outlet on the left



Option 2 Outlet behind the oven



HOW TO REDUCE SMOKE

When cooking greasy, drippy foods with the Air Fry Basket, place the high-density pan on the bottom rails to catch the drippings.



Recommended:

Canola
Refined coconut
Avocado
Vegetable
Grapeseed

Not recommended

Olive oil
Butter
Margarine

- The unit may produce smoke when cooking on a hotter setting than what is recommended. Avoid exceeding 400°F when using oils to limit smoke.
- When using cooking spray, **DO NOT** spray it on the interior side walls or heating elements of the unit. Cooking spray may reduce life of product.

USING THE COOKING FUNCTIONS

To turn on the unit, plug the power cord into the wall, flip oven down into cooking position, and press the button.

DUAL HEAT FUNCTIONS

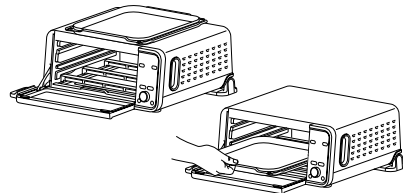
Press the MODE button to select the following Dual Heat functions. Dual Heat functions require preheating the High-density pan and can take 5 to 10 minutes. **Ensure high-density pan is inserted in the unit before preheating.** The unit will show a progress bar then beep to signify it has preheated and time will start counting down. **DO NOT** place food inside unit until preheat is complete.

NOTE: Results may vary if unit is already warm.

SEAR CRISP

- 1 To select the function, press the DUAL HEAT MODE button then turn the dial until SEAR CRISP illuminates.
- 2 Press the TIME/SLICES button and use the dial to select your time up to 2 hours. Time will adjust in 1-minute increments under 1 hour and 5-minute increments over 1 hour.
- 3 Press the TEMP/SHADE button and use the dial to set temperature between 250°F and 500°F. Temperature will adjust in 5-degree increments.
- 4 Insert the high-density pan into the bottom rails of the oven to let the high-density pan preheat with oven.
- 5 Press the setting dial to begin preheating. This can take 5 to 10 minutes.
- 6 When the unit beeps to signify it has preheated, immediately open the oven door and, using oven mitts, place ingredients on the high-density pan and slide back into bottom rails. Close oven door.

NOTE: If preferred, place the high-density pan on top of the unit after preheating to load food. To flip or slide food onto high-density pan, pull $\frac{3}{4}$ out until you feel hook on left side of oven. This mechanism is designed to stabilize the high-density pan if pulled out partially.



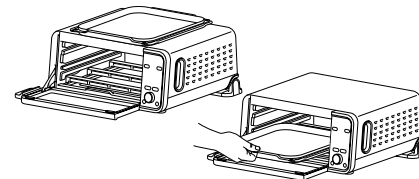
- 7 Time will immediately start counting down once the unit has signified it has preheated. Simply turn the dial during cooking to adjust time.
- 8 When cooking is complete, the unit will beep and “END HOT” will appear on the display.

RAPID BAKE

NOTE: Food cooks 30%-50% faster than average box instructions. Refer to the Rapid Bake chart in the Quick Start & Inspiration Guide for more guidance on times and temperature adjustments.

- 1 To select the function, press the DUAL HEAT MODE button then turn the dial until RAPID BAKE illuminates.
- 2 Press the TIME/SLICES button and use the dial to select your time up to 2 hours. Time will adjust in 1-minute increments under 1 hour and 5-minute increments over 1 hour.
- 3 Press the TEMP/SHADE button and use the dial to set oven temperature between 250°F and 450°F. Temperature will adjust in 5-degree increments.
- 4 Insert the high-density pan into the bottom rails of the oven to let the high-density pan preheat with oven.
- 5 Press the setting dial to begin preheating. This can take 5 to 10 minutes.
- 6 When the unit beeps to signify it has preheated, immediately open the oven door and, using oven mitts, place ingredients on the high-density pan and slide back into bottom rails. Close oven door.

NOTE: If preferred, place the high-density pan on top of the unit after preheating to load food. To flip or slide food onto high-density pan, pull $\frac{3}{4}$ out until you feel hook on left side of oven. This mechanism is designed to stabilize the high-density pan if pulled out partially.

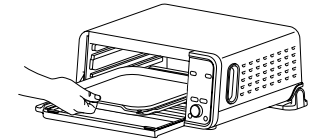


- 7 Time will immediately start counting down once the unit has signified it has preheated. Simply turn the dial during cooking to adjust time.
- 8 When cooking is complete, the unit will beep and “END HOT” will appear on the display.

FROZEN PIZZA

NOTE: Frozen pizzas will cook 30%-50% faster than average box recommended time. Use box recommended temperature. Always keep an eye out on food while cooking.

- 1 To select the function, press the DUAL HEAT MODE button then turn the dial until FROZEN PIZZA illuminates.
- 2 Insert the high-density pan into the bottom rails of the oven to let the high-density pan preheat with oven.



- 3 Press the TIME/SLICES button and use the dial to select your time up to 2 hours. Time will adjust in 1-minute increments under 1 hour and 5-minute increments over 1 hour.
- 4 Press the TEMP/SHADE button and use the dial to set temperature between 250°F and 500°F. Temperature will adjust in 5-degree increments. Set temperature of the oven based on box instructions. Time will cook faster than the recommended time on the box, so keep an eye on food while cooking.
- 5 Press the setting dial to begin preheating. This can take 5 to 10 minutes.
- 6 When the unit beeps to signify it has preheated, immediately open the oven door and, using oven mitts, place pizza on the high-density pan and slide back into bottom rails. Close oven door.

NOTE: If preferred, place the high-density pan on top of the unit after preheating to load food. To slide pizza onto high-density pan without removing, pull $\frac{3}{4}$ out until you feel hook on left side of oven. This mechanism is design to stabilize the high-density pan if pulled out partially.

USING YOUR FOODI® DUAL HEAT AIR FRY OVEN - CONT.

FROZEN PIZZA CONTINUED

- Time will immediately start counting down once the unit has signified it has preheated. Simply turn the dial during cooking to adjust time.
- When cooking is complete, the unit will beep and "END HOT" will appear on the display.

FRESH PIZZA

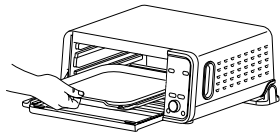
- To select the function, press the DUAL HEAT MODE button then turn the dial until FRESH PIZZA illuminates.
- Press the TIME/SLICES button and use the dial to select your time up to 2 hours. Time will adjust in 1-minute increments under 1 hour and 5-minute increments over 1 hour.

NOTE: We recommend using a pizza peel as the best method for transferring fresh dough onto the preheated high-density pan. If you do not have a pizza peel, you can use parchment paper. Refer to page 16 for details on using parchment in the Alternative to Pizza Peel section.

- Press the TEMP/SHADE button and use the dial to set oven temperature between 250°F and 500°F. Temperature will adjust in 5-degree increments.

NOTE: For time and temperature recommendations on different crust types, refer to the Quick Start & Inspiration Guide.

- Insert the high-density pan into the bottom rails of the oven to let the high-density pan preheat with oven.

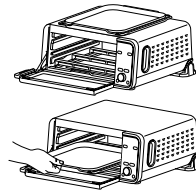


- Press the setting dial to begin preheating. This can take 5 to 10 minutes.

NOTE: For cooking multiple pizzas back to back, we recommend fully preheating the unit before each use for best results. If you do not want to preheat after the first pizza, you may skip it by holding the setting dial for 3 seconds when starting the cook cycle or during preheat. Skipping preheat may impact cook time and quality.

- When the unit beeps to signify it has preheated, immediately open the oven door and, using oven mitts, place the pizza on the high-density pan and slide back into bottom rails. Close oven door.

NOTE: If preferred, place the high-density pan on top of the unit after preheating to load food. To flip or slide food onto high-density, pull $\frac{3}{4}$ out until you feel hook on left side of oven. This mechanism is designed to stabilize the high-density pan if pulled out partially.

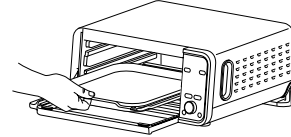


- Time will immediately start counting down once the unit has signified it has preheated. Simply turn the dial during cooking to adjust time.
- When cooking is complete, the unit will beep and "END HOT" will appear on the display.

GRIDDLE

- To select the function, press the DUAL HEAT MODE button then turn the dial until GRIDDLE illuminates.
- Press the TIME/SLICES button and use the dial to select your time up to 30 minutes. Time will adjust in 1-minute increments.
- Press the TEMP/SHADE button and use the dial to select a temperature between 300°F and 450°F. Temperature will adjust in 5-degree increments. Time will adjust in 1-minute increments.

- Insert the high-density pan into the bottom rails of the oven to let the High-density pan preheat with oven.
- Press the setting dial to begin preheating. This can take from 5 to 10 minutes.



- When the unit beeps to signify it has preheated, immediately open the oven door and, using oven mitts, place ingredients onto the high-density pan and slide back into bottom rails. Close oven door.
- Time will immediately start counting down once the unit has signified it has preheated. Simply turn the dial to adjust time.
- When cooking is complete, the unit will beep and "END HOT" will appear on the display.

AIR OVEN MODE FUNCTIONS

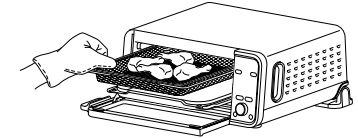
Press the AIR OVEN MODE button to select the following Air Oven Mode functions. Preheat will take 60 seconds. Preheating with the high-density pan is not required with these functions.

NOTE: The unit preheats more quickly on Air Oven Mode functions, so we recommend prepping all ingredients before turning on the oven.

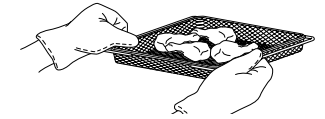
Air Fry

- To select the function, press AIR OVEN MODE, then turn the dial until AIR FRY illuminates. The default time and temperature settings will display.
- Press the TIME/SLICES button and use the dial to select your time up to 1 hour. Time will adjust in 1-minute increments under 1 hour. To set the time, press the TIME/SLICES button again.
- Press the TEMP/SHADE button and use the dial to select a temperature between 250°F and 450°F. Temperature will adjust in 5-degree increments. To set the temperature, press the TEMP/SHADE button again.

- Press the setting dial to begin preheating.
- Place ingredients in the air fry basket. If ingredients are fatty, oily, or marinated, place the basket on the top rails and the high-density pan on the bottom rails.



Use air fry basket for dry ingredients.



Use air fry basket with high-density pan underneath for fatty, oily, or marinated ingredients. When using the high-density pan underneath, you may need to flip food over halfway through cooking for more even cooking.

- When the unit beeps to signify it has preheated, immediately slide the basket into the upper rails of the oven. If also using the high-density pan, slide the high-density pan into the bottom rails.

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

- For more even browning and crispiness, flip ingredients using non-metal tongs or spatula halfway through cooking cycle.
- When cook time is complete, the unit will beep and "END HOT" will appear on the display.

USING YOUR FOODI® DUAL HEAT AIR FRY OVEN – CONT.

Air Roast

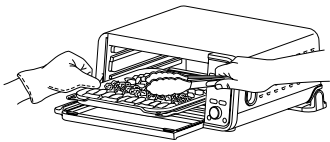
- 1 To select the function, press the AIR OVEN MODE button, then turn the dial repeatedly until AIR ROAST illuminates. The default time and temperature settings will display.
- 2 Press the TIME/SLICES button and use the dial to select your time up to 2 hours. Time will adjust in 1-minute increments under 1 hour and 5-minute increments over 1 hour. To set the time, press TIME/SLICES button again.
- 3 Press the TEMP/SHADE button and use the dial to select a temperature between 250°F and 450°F. Temperature will adjust in 5-degree increments. To set the temperature, press the TEMP/SHADE button again.
- 4 Press the setting dial to begin preheating. Place ingredients on the high-density pan.

NOTE: Food cooks faster when using the Air Roast function than when using the Bake function, so for traditional oven recipes, refer to the Inspiration Guide for guidance on cook times and temperatures.

- 5 When the unit beeps to signify it has preheated, immediately open the oven door and use an oven mitt to slide the high-density pan into the bottom rails with ingredients. Close oven door.

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

- 6 During cooking, you can open the oven door to check on or flip ingredients.



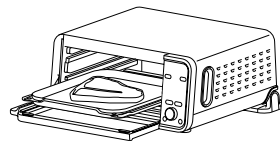
- 7 When cook time is complete, the unit will beep and “END HOT” will appear on the display.

Broil

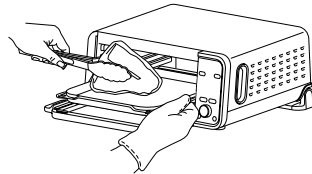
- 1 To select the function, press the AIR OVEN MODE button, then turn the dial until BROIL illuminates. The default time and temperature settings will display.
- 2 Press the TIME/SLICES button and use the dial to select your time up to 30 minutes. Time will adjust in 30-second increments. To set the time, press the TIME/SLICES button again.
- 3 Press the TEMP/SHADE button and use the dial to select either HI (450°F) or LO (400°F). To set the temperature, press the TEMP/SHADE button again.

NOTE: There is no preheat for the Broil function.

- 4 If using the wire rack, slide wire rack into middle rails with or without high-density pan in bottom rails to catch drippings, then add ingredients. If using the high-density pan, place ingredients on the high-density pan and slide into bottom rails, then add ingredients. If using wire rack with other baking accessory, slide wire rack into bottom rails, then add ingredients. Close oven door. Press the setting dial to begin cooking.



- 5 During cooking, you can open the oven door to check on or flip ingredients.

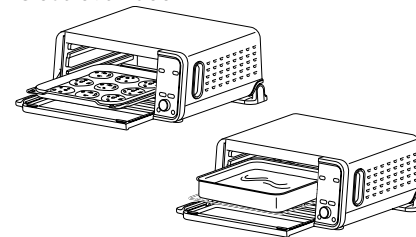


- 6 When cook time is complete, the unit will beep and “END HOT” will appear on the display.

Bake

NOTE: Use recommended times and temperatures with boxed foods. Time and temperature will vary when using different types of baking accessories from box instructions. Always keep an eye on your food while cooking.

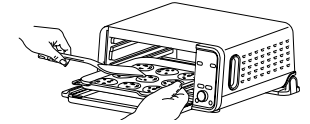
- 1 To select the function, press the AIR OVEN MODE button, then turn the dial until BAKE illuminates. The default time and temperature settings will display.
- 2 Press the TIME/SLICES button and use the dial to select your time up to 2 hours. Time will adjust in 1-minute increments under 1 hour and 5-minute increments over 1 hour. To set the time, press the TIME/SLICES button again.
- 3 Press the TEMP/SHADE button and use the dial to select a temperature between 250°F and 450°F. Temperature will adjust in 5-degree increments. To set the temperature, press the TEMP/SHADE button again.
- 4 Press the setting dial to begin preheating.
- 5 Place ingredients on the high-density pan. When the unit beeps to signify it has preheated, immediately slide the high-density pan into the bottom rails. Close oven door.



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

NOTE: If using another baking accessory, slide the wire rack into the bottom rails with the accessory on top.

- 6 During cooking, you can open the oven door to check on or flip ingredients.



- 7 When cook time is complete, the unit will beep and “END HOT” will appear on the display.

Toast

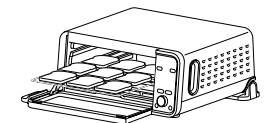
- 1 To select the function, press the AIR OVEN MODE button, then turn the dial until TOAST illuminates. The default amount of slices and shade will be displayed.
- 2 Press the TIME/SLICES button and use the dial to select the number of bread slices. You may toast up to 9 slices at once. To set the number of slices, press the TIME/SLICES button again.
- 3 Press the TEMP/SHADE button and use the dial to select a shade level. To set the shade level, press the TEMP/SHADE button again.

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

- 4 Place bread slices on the wire rack into middle rails. Close oven door and press the setting dial to begin cooking. You do not need to flip the slices during cooking.

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

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



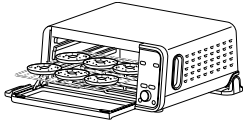
USING YOUR FOODI® DUAL HEAT AIR FRY OVEN – CONT.

Bagel

- 1 To select the function, press the AIR OVEN MODE button, then turn the dial until BAGEL illuminates. The default number of slices and shade level will display.
- 2 Press the TIME/SLICES button and use the dial to select the number of slices. You may toast up to 6 bagel halves at once. To set the number of slices, press the TIME/SLICES button again.
- 3 Press the TEMP/SHADE button and use the dial to select a shade level. To set the shade level, press the TEMP/SHADE button again.

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

- 4 Place bagel slices, cut-side up, on the wire rack into middle rails. Close oven door and press the setting dial to begin cooking. You do not need to flip the slices during cooking.



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

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

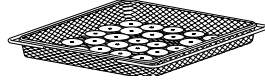
Dehydrate

NOTE: The DEHYDRATE function is not included on all models.

- 1 To select the function, press the AIR OVEN MODE button, then turn the dial until DEHYDRATE illuminates. The default time and temperature settings will display.

NOTE: There is no preheat with Dehydrate.

- 2 Press the TIME/SLICES button and use the dial to select a time up to 12 hours. Time will adjust in 15-minute increments. To set the time, press the TIME/SLICES button again.
- 3 Press the TEMP/SHADE button and use the dial to select a temperature between 85°F and 200°F. Temperature will adjust in 5-degree increments. To set the temperature, press the TEMP/SHADE button again.
- 4 Place ingredients in the air fry basket and place basket into top rails of oven. Close oven door and press the setting dial to begin cooking.



- 5 During cooking, you can open the oven door to check on or flip ingredients halfway through cooking.
- 6 When cook time is complete, the unit will beep and “END HOT” will appear on the display.

REHEAT

NOTE: The REHEAT function is not included on all models.

- 1 To select the function, press the AIR OVEN MODE button, then turn the dial until REHEAT illuminates.
- 2 Press the TIME/SLICES buttons to select a reheat time up to 2 hours. Time will adjust in 1-minute increments under 1 hour and 5-minute increments over 1 hour.
- 3 Press the TEMP/SHADE button to select a temperature between 100°F and 450°F. Temperature will adjust in 5-degree increments.
- 4 Place food on the high-density pan or in an oven-safe container and place the pan or container on the wire rack into the bottom rails. Close oven door and press the setting dial to begin cooking.
- 5 When cook time is complete, the unit will beep and “END HOT” will appear on the display.

NOTE: There is no preheat with Reheat.

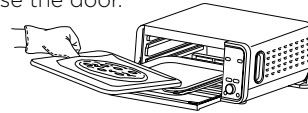
ALTERNATIVE TO PIZZA PEEL

We recommend a pizza peel as the best method for transferring fresh dough onto the preheated high-density pan. If you do not have a pizza peel, use the following instructions.

- 1 Measure a large sheet of parchment paper to match the size of the high-density pan. Then take the parchment paper and set it on a cutting board or other flat surface to roll out your fresh pizza dough with flour to your desired thickness.



- 2 Place your toppings and ingredients on the fresh dough. Once the high-density pan has preheated, using oven mitts, slide the high-density pan partially out of the oven and transfer the fresh pizza with the parchment paper onto the high-density pan. Slide the high-density pan back into the oven and close the door.



- 3 After 3 to 4 minutes of cook time, you can remove the parchment paper from the bottom of the pizza. Use oven mitts to slide the high-density pan partially out of the oven and carefully slide the parchment out from underneath pizza by grabbing one of the corners. Slide the high-density pan back into the oven and close the door. If you leave the parchment paper during the cook cycle, the paper may become brittle.

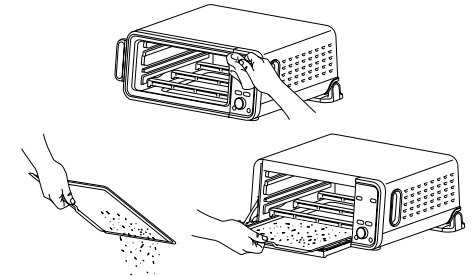


NOTE: The parchment paper should not touch any of the heating elements or the inside oven walls as it could cause smoke. **DO NOT** use parchment paper on Broil or above the recommended manufacturer's instructions.

EVERYDAY CLEANING

The unit should be cleaned thoroughly after every use.

- 1 Unplug the unit from the outlet and allow it to cool down before cleaning.
- 2 Empty crumb tray by sliding it out of the oven when the oven is in the flipped-down position. Clean accessories after each use. Accessories are hand-wash recommended. The air fry basket and wire rack can be put in the dishwasher, but may wear more quickly over time.



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

- 3 To clean any food splatter on the interior walls of the unit, wipe them with a soft, damp sponge. **DO NOT** use abrasive cleaners, scrubbing brushes, or chemical cleaners, as they will damage the oven.
- 4 To clean the exterior of the main unit and the control panel, wipe them clean with a damp cloth. A non-abrasive liquid cleanser or mild spray solution may be used. Apply the cleanser to the sponge, not the oven surface, before cleaning.



NOTE: DO NOT submerge unit in water or place in dishwasher.

CLEANING, MAINTENANCE & STORAGE

HIGH-DENSITY PAN CLEANING

The high-density pan should be cleaned thoroughly after every use.

- 1 Remove the high-density pan from the oven and allow it to cool down before cleaning.

HIGH-DENSITY PAN CLEANING CONTINUED

NOTE: Always allow the high-density pan to cool before immersing in water. Temperature shock could cause the high-density pan to be damaged or warp.

- 2 Use hot, soapy water and a non-abrasive sponge to wash the high-density pan. **DO NOT** place high-density pan in the dishwasher.
- 3 For deep cleaning, soak the high-density pan overnight in hot, soapy water, and then wash it in the morning. This can also help restore nonstick performance.

HIGH-DENSITY PAN CARE

- 1 To extend the life of the high-density pan, **DO NOT** use metal or sharp utensils or cut foods on it.
- 2 Make sure to wash after every use. The nonstick performance can wear if there is burned grease or food residue built up on the surface.
- 3 **DO NOT** store food on the high-density pan as it can cause staining. It should remain clean when not in use.

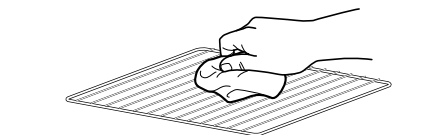
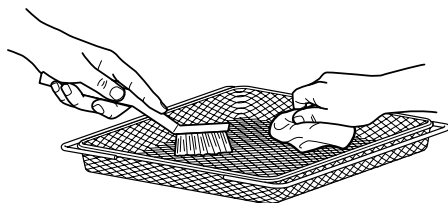
DEEP CLEANING

- 1 Allow the unit to cool down, then unplug the unit from the outlet before cleaning.
- 2 Remove all accessories from the unit, including the crumb tray, and wash separately. Use a non-abrasive cleaning brush to wash the air fry basket more thoroughly. Soak accessories overnight in hot, soapy water. The air fry basket and wire rack can be put in the dishwasher, but may wear more quickly over time.

- 3 Use warm, soapy water and a soft cloth to wash the oven's interior. **DO NOT** use abrasive cleaners, scrubbing brushes, or chemical cleaners, as they will damage the oven.

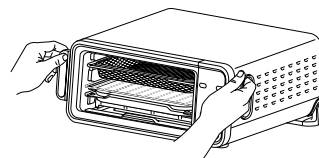
NOTE: NEVER put the main unit in the dishwasher or immerse it in water or any other liquid.

- 4 To prolong use of accessories, hand-wash with warm, soapy water.
- 5 Thoroughly dry all parts before placing them back in the oven.

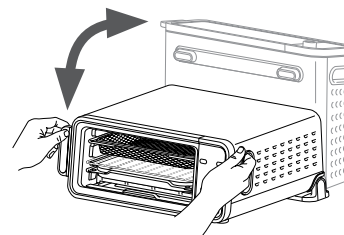


FLIP-UP-AND-AWAY STORAGE

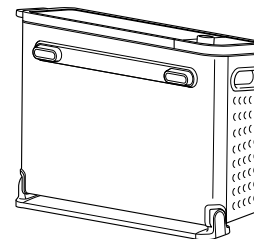
- 1 **DO NOT** flip unit up when it is hot or in use. FLIP will appear on the display when unit is cooled and ready to flip. Wait for unit to cool down before handling. Hold handles on each side of the unit. **DO NOT** unplug the unit after use until FLIP appears. The fan will continue to run after cooking has completed for about 15 minutes or until the unit's temperature is 95°F. This is normal and not a cause for concern.



- 2 Lift and flip unit upward using the handles on each side of the unit.



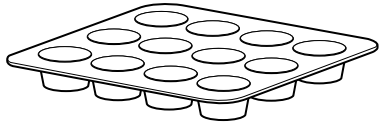
- 3 Leave the unit in the upright position when storing or for deep cleaning. Accessories can be stored inside while in the upright position. See Accessory Storage Placement section on page 5 for correct placement.



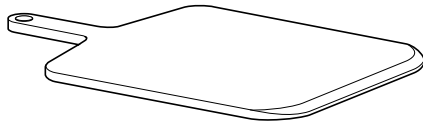
ACCESSORIES FOR PURCHASE

We offer a suite of accessories custom made for your Ninja® Foodi® Dual Heat Air Fry Oven. Visit ninjaaccessories.com to expand your capabilities and take your cooking to the next level.

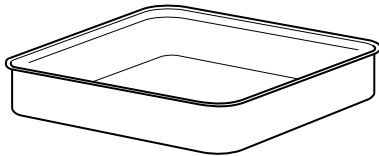
- Egg Bite/Muffin Tray



- Pizza Peel



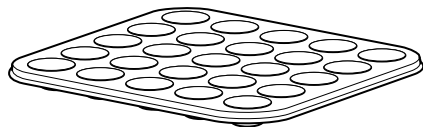
- 2" Casserole Dish



- Multi-Purpose Pan



- Mini Morsel Tray



TROUBLESHOOTING & FAQ

ERROR MESSAGES

“Er0,” “Er1,” “Er2,” “Er3,” “Er4,” “Er5,” “Er6,” or “Er7”

Power off the unit and call Customer Service at **1-877-646-5288**. So we may better assist you, please register your product online at registryourninja.com and have the product on hand when you call.

FAQ

Why won't the oven turn on?

- Oven needs to be in flipped-down position in order to power it on.
- Make sure the power cord is securely plugged into the outlet.
- Insert the power cord into a different outlet.
- Reset the circuit breaker if necessary.
- Press the power button.

Can I use the high-density pan instead of the air fry basket with air fry function?

- Yes, but flipping ingredients during cooking is required, and levels of crispiness may vary.

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

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

Should I add my ingredients before or after preheating?

- For Dual Heat functions, preheating the high-density pan is required before adding ingredients. If you do not preheat the high-density pan, food may be cooked improperly.
- For Oven Mode functions, preheating the high-density pan or other accessories is not required, but adding ingredients before the unit finishes preheating may impact cooking performance.

Why is my food undercooked or overcooked?

- Do not add food until recommended preheat time is complete. For best results, check progress throughout cooking, and remove food if desired level of brownness has been achieved. Remove food immediately after the cook time is complete to avoid overcooking.
- This unit cooks faster than a traditional oven. Always keep an eye on your food while cooking.

Can I restore the unit to its default settings?

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

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

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

Why is steam coming out from the oven door?

- This is normal. The door is vented to release steam created by foods with a high moisture content.

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

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

Why is there noise coming from the control panel or back of unit?

- When the oven is hot, a fan turns on to cool down the control panel.

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

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

REPLACEMENT PARTS

To order additional parts and accessories, visit ninjaaccessories.com or contact Customer Service at **1-877-646-5288**. So we may better assist you, please register your product online at registryourninja.com and have the product on hand when you call.

MERCI

d'avoir acheté le four friteuse à air à chaleur double Foodi®



ENREGISTREZ VOTRE ACHAT

 registryourninja.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 : 1 800 W

VISITEZ

QR.NINJAKITCHEN.COM/SP300SERIES

OU

BALAYEZ ICI



POUR OBTENIR LES INSTRUCTIONS COMPLÈTES

CONSEIL : Le numéro de modèle et le numéro de série se trouvent sur l'étiquette de code QR sur la base de l'appareil.

TABLE DES MATIÈRES

Mesures de protection importantes	24
Pièces	26
Mise en place des accessoires	27
Avant la première utilisation	27
Utilisation du panneau de commande	28
Fonctions	28
Affichage du panneau de commande et Boutons de commande ...	29
Utilisation de votre four friteuse à air à chaleur double Foodi® ...	30
Gestion du cordon d'alimentation.....	30
Comment réduire la fumée.....	30
Utilisation de la fonction de cuisson	30
Fonctions Dual Heat (chaleur double)	33
Sear Crisp (saisi croustillant)	30
Rapid Bake (cuisson rapide)	31
Frozen Pizza (pizza surgelée)	31
Fresh Pizza (pizza fraîche).....	32
Griddle (gril)	32
Fonctions Air Oven Mode (mode four à air)	33
Air Fry (frire à air)	33
Air Roast (rôtir à air)	34
Broil (griller)	34
Bake (cuire)	35
Toast (rôtie)	35
Bagel (bagel).....	36
Dehydrate (déshydrater).....	36
Reheat (réchauffer)	36
Nettoyage, entretien et rangement	37
Nettoyage quotidien	37
Nettoyage de la Plaque Haute Densité	38
Entretien de la Plaque Haute Densité.....	38
Nettoyage en profondeur.....	38
Rangement rabattable.....	39
Accessoires offerts à l'achat	40
Dépannage et FAQ	41
Pièces de rechange	41
Garantie	42

MESURES DE PROTECTION IMPORTANTES

USAGE DOMESTIQUE UNIQUEMENT • LIRE TOUTES LES INSTRUCTIONS AVANT UTILISATION

Lors de l'utilisation d'appareils électriques, les mesures de sécurité de base doivent toujours être suivies, notamment :

⚠ AVERTISSEMENT

- 1 Lisez toutes les instructions avant d'utiliser le four et ses accessoires.
- 2 Pour éliminer tout risque d'étouffement pour les jeunes enfants, jetez immédiatement tous les matériaux d'emballage lors du déballage.
- 3 Cet appareil n'est pas destiné à être utilisé par des personnes dont les capacités physiques, sensorielles ou intellectuelles sont réduites, ou par des personnes manquant d'expérience et de connaissances, à moins qu'elles ne soient sous surveillance ou qu'elles aient reçu des instructions quant à l'utilisation sécuritaire de l'appareil et qu'elles comprennent les dangers en cause.
- 4 Passez en revue le contenu pour vérifier que vous disposez de toutes les pièces nécessaires pour utiliser votre four correctement et en toute sécurité.
- 5 **NE laissez JAMAIS** le four en marche sans surveillance.
- 6 **N'utilisez JAMAIS** la prise sous le comptoir.
- 7 **NE laissez PAS** le cordon pendre d'une table ou d'un comptoir, et ne le laissez pas toucher aux surfaces chaudes, y compris les cuisinières et autres fours chauffants.
- 8 Maintenez l'appareil et son cordon hors de la portée des enfants. **NE laissez PAS** d'enfants utiliser l'appareil. Une surveillance étroite est nécessaire lorsqu'il est utilisé en présence d'enfants.
- 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 **NE placez AUCUN** objet directement sur les éléments chauffants et **NE couvrez PAS** le ramasse-miettes ou toute partie du four de papier d'aluminium. Le four risque alors de surchauffer ou de provoquer un incendie.
- 11 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.
- 12 **N'utilisez PAS** le four si son cordon ou sa fiche sont endommagés. Inspectez régulièrement le four et le cordon d'alimentation. En cas de dysfonctionnement ou d'endommagement du four, cessez immédiatement son utilisation et communiquez avec le service à la clientèle.
- 13 **NE couvrez PAS** les prises d'air ou les sorties d'air lorsque l'appareil fonctionne. Si vous le faites, vous n'obtiendrez pas une cuisson uniforme et vous risquerez d'endommager l'appareil ou de le faire surchauffer.
- 14 **N'insérez RIEN** dans les fentes d'air et de ventilation et **NE les obstruez PAS**.
- 15 **N'utilisez PAS** d'accessoires qui ne sont pas recommandés ou vendus par SharkNinja.
- 16 **NE placez PAS** d'éléments sur le dessus de la surface tandis que l'appareil est en marche, sauf les accessoires Ninja recommandés et autorisés.
- 17 Avant de placer des accessoires dans le four, assurez-vous qu'ils soient propres et secs.
- 18 Conçu pour une utilisation sur un comptoir uniquement. **NE placez PAS** le four près du bord du comptoir. Assurez-vous que la surface est de niveau, propre et sèche.
- 19 Ce four est destiné à un usage domestique seulement. **NE l'utilisez PAS** à l'extérieur. **N'utilisez PAS** l'appareil dans des véhicules en mouvement ou dans des bateaux.
- 20 **N'utilisez PAS** ce four à des fins autres que celles pour lesquelles il a été conçu. Une mauvaise utilisation peut entraîner des blessures.
- 21 **N'entreposez PAS** de matériaux, autres que les accessoires fournis, dans ce four lorsqu'il n'est pas en marche.
- 22 Pendant l'utilisation de ce four, laissez un espace suffisant au-dessus et autour de l'appareil aux fins de circulation de l'air.
- 23 Un incendie peut se produire si le four est couvert ou s'il touche des matériaux inflammables, y compris des rideaux, des draps, des murs ou autres pendant l'utilisation. **NE placez RIEN** sur le four pendant l'utilisation.

- 24 Ce four est doté d'une porte en verre trempé et est plus résistant aux bris. Évitez d'égratigner la surface de la porte ou d'entailler les bords.
- 25 **N'utilisez PAS** l'appareil quand le ramasse-miettes est retiré. Assurez-vous que les miettes sont enlevées et que le plateau est nettoyé avant chaque utilisation.
- 26 **N'utilisez PAS** le four sans que la plaque haute densité, la grille ou le panier de la friteuse à air ne soient installés.
- 27 **NE vaporisez AUCUN** type d'aérosol ou d'aromatisant à l'intérieur du four pendant la cuisson.
- 28 Soyez prudent lorsque vous insérez ou retirez quoi que ce soit du four, surtout s'il est chaud.
- 29 **N'utilisez PAS** de papier parchemin à Broil (griller) ou au-dessus des directives du fabricant.
- 30 La tension peut varier, ce qui a une incidence sur le rendement de votre appareil. Pour éviter tout risque de maladie, utilisez un thermomètre externe pour vérifier que vos aliments sont cuits aux températures recommandées.
- 31 Évitez le contact des aliments avec les éléments chauffants. Un remplissage de nourriture excessif peut provoquer des blessures ou des dommages matériels, ou nuire à l'utilisation sécuritaire du four.
- 32 **NE mettez AUCUN** des matériaux suivants dans le four : papier, carton, plastique, sacs à rôtir et autres.
- 33 Faites preuve d'une extrême prudence lorsque vous utilisez des contenants fabriqués à partir de matériaux autres que le métal ou le verre.
- 34 **NE touchez PAS** aux surfaces chaudes. Les surfaces du four, surtout celles de la plaque haute densité, 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 ou les boutons.
- 35 Les aliments renversés peuvent causer de graves brûlures. Il faut faire preuve d'une extrême prudence quand le four contient des aliments chauds. Une utilisation incorrecte peut entraîner des blessures.
- 36 Reportez-vous à la section Nettoyage et entretien pour des renseignements sur l'entretien régulier du four.
- 37 Le nettoyage et l'entretien par l'utilisateur ne doivent pas être effectués par des enfants.
- 38 Appuyez sur le bouton d'alimentation pour éteindre le four et laissez-le refroidir complètement avant de le nettoyer, de le déplacer et de le retourner pour le ranger.
- 39 Débranchez-le de la prise de courant lorsque vous ne l'utilisez pas. Pour débrancher l'appareil, saisissez le corps de la fiche et tirez-le de la prise électrique. Ne débranchez jamais la fiche en saisissant le cordon et en le tirant.
- 40 **NE nettoyez PAS** l'appareil avec des tampons à récurer métalliques. Des pièces peuvent se séparer du tampon et toucher des pièces électriques, ce qui entraîne un risque d'électrocution.
- 41 **N'utilisez PAS** le four comme source de chaleur ou pour le séchage.
- 42 Cet appareil comporte des marques importantes sur la lame de la fiche. Il n'est pas possible de remplacer l'ensemble du cordon d'alimentation. En cas de dommage, contactez SharkNinja pour une réparation.



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



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



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

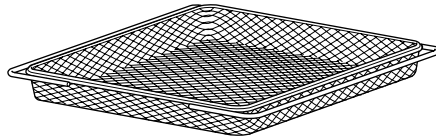
A Appareil principal

Le cordon d'alimentation n'est pas illustré.



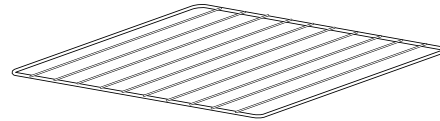
B Panier de la friteuse à air

Utiliser à l'étage supérieur pour Air Fry (frire à air) et Dehydrate (déshydrater). Glissez-le à l'étage supérieur pour le rangement. Lavage à la main recommandé.



C Grille

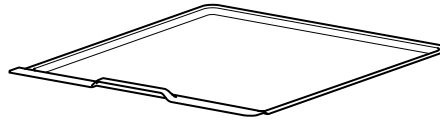
Glissez-la à l'étage du milieu pour faire Toast (rôtie) et Bagel (bagel). Si vous utilisez d'autres accessoires de four, glissez-les à l'étage inférieur pour Reheat (réchauffer), Broil (griller) et Bake (cuire). Glissez-la à l'étage du milieu pour le rangement. Lavage à la main recommandé.



REMARQUE : Dehydrate (déshydrater) et Reheat (réchauffer) ne sont pas inclus avec tous les modèles.

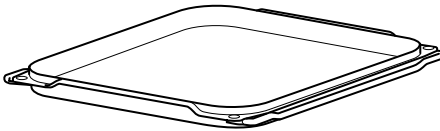
E Ramasse-miettes amovible

Placez toujours sous l'élément chauffant du bas. Laver à la main seulement.



D Plaque Haute Densité

Glissez à l'étage inférieur pour Fresh Pizza (pizza fraîche), Frozen Pizza (pizza surgelée), Sear Crisp (saisi croustillant), Rapid Bake (cuisson rapide), Griddle (gril), Air Roast (rôtir à air), Broil (griller), et Bake (cuire). Glissez TOUJOURS la plaque haute densité à l'étage inférieur pour les fonctions à chaleur double, sans quoi la lecture de température ne fonctionnera pas correctement. Glissez-le à l'étage inférieur pour le rangement. Lavage à la main recommandé.



CONSEIL : Il y a un crochet sur le côté gauche de l'étage inférieur du four. Cet outil est conçu pour stabiliser la grille ou la plaque haute densité lorsque vous la retirez partiellement du four. Tirez toujours le plateau avec précaution lors du retrait et de l'installation pour éviter les déversements.

REMARQUE : N'utilisez PAS d'ustensiles en métal ou coupants, et ne coupez pas d'aliments sur la plaque haute densité. Pour les aliments dégoulinants et gras, glissez la plaque haute densité à l'étage inférieur pour attraper ce qui coule.



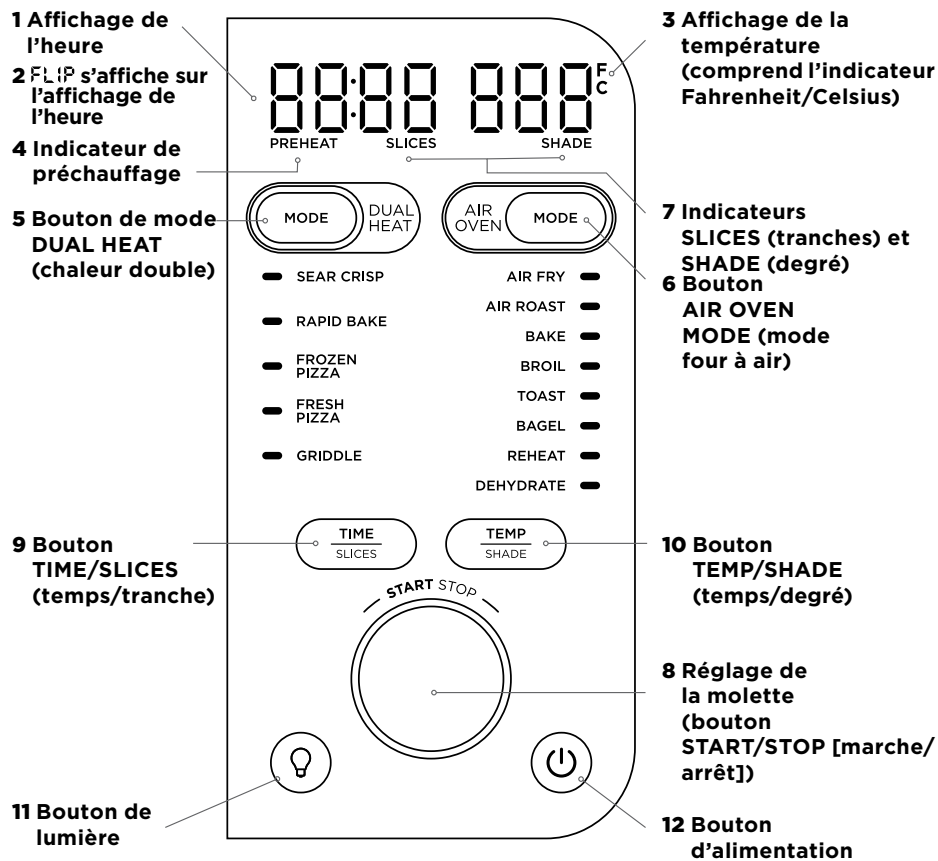
AVANT LA PREMIÈRE UTILISATION

- 1 Retirez et jetez tout emballage, étiquette promotionnelle et ruban adhésif de l'appareil.
- 2 Retirez tous les accessoires de l'emballage et lisez attentivement ce manuel. Veuillez prêter une attention particulière aux instructions d'utilisation, aux avertissements et aux mesures de protection importantes afin d'éviter tout dommage matériel ou toute blessure.
- 3 Lavez le panier de la friteuse à air, la grille et le ramasse-miettes amovible dans de l'eau chaude savonneuse, puis rincez et séchez soigneusement à l'aide d'une éponge non abrasive. Lavez soigneusement la plaque haute densité dans de l'eau chaude savonneuse.
- 4 **NE submergez JAMAIS** l'appareil principal dans l'eau ou **NE le mettez JAMAIS** au lave-vaisselle.

Nous vous recommandons de placer la grille, la plaque haute densité et le panier de la friteuse à air dans le four et de faire cuire à 450 °F pendant 20 minutes sans ajouter de nourriture. Assurez-vous que la zone soit bien ventilée, car une odeur peut être libérée. Cela élimine les résidus d'emballage et les traces d'odeurs qui peuvent s'y trouver. Ceci est complètement sécuritaire et ne nuit pas au rendement du four.

REMARQUE : Pour pouvoir utiliser le plus longtemps possible, nous vous recommandons de laver les accessoires à la main. Le panier de la friteuse à air et la grille peuvent être mis au lave-vaisselle, mais cela peut les amener à s'user plus rapidement avec le temps.

UTILISATION DU PANNEAU DE COMMANDE



FONCTIONS

SEAR CRISP (saisi croustillant) : Faites saisir les aliments par contact avec de plus grosses protéines et préparez la cuisson de la pâte en la faisant lever davantage et améliorer la texture externe.

RAPID BAKE (cuisson rapide) : Cuisson par contact pour lancer la cuisson de la pâte en la faisant lever davantage et améliorer la texture externe.

FROZEN PIZZA (pizza surgelée) : Faites cuire la pizza congelée d'une croûte mince à épaisse.

FRESH PIZZA (pizza fraîche) : Faites cuire rapidement des pizzas maison pour des croûtes délicieusement croustillantes.

GRIDDLE (gril) : Faites légèrement dorer les aliments de déjeuner, les quesadillas, les sandwichs et plus encore.

AIR FRY (frir à l'air) : Préparez rapidement des aliments ultra-croustillants - comme des ailes de poulet, des frites et des croquettes de poulet - avec peu ou pas d'huile ajoutée.

AIR ROAST (rôtir à l'air) : Obtenez un extérieur croustillant et une cuisson parfaite à l'intérieur pour des repas complets sur plaque, des protéines plus épaisses et des légumes rôtis.

BROIL (griller) : Grille la viande et le poisson et dore uniformément le dessus des gratins.

BAKE (cuire) : Permet de cuire uniformément les biscuits, les brownies, les gâteaux et plus.

TOAST (rôtie) : Rôtit uniformément jusqu'à 9 tranches de pain au degré de brunissement que vous désirez

BAGEL (bagel) : Faites rôtir jusqu'à 6 tranches de bagels à la perfection lorsque la face coupée est placée vers le haut sur la grille.

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

DEHYDRATE (déshydrater) : Déshydrate les viandes, les fruits et les légumes pour des collations santé.

REMARQUE : Les fonctions Dehydrate (déshydrater) et Reheat (réchauffer) ne sont pas incluses sur tous les modèles.

AFFICHAGE DU PANNEAU DE COMMANDE ET BOUTONS DE COMMANDE

- Affichage de l'heure :** Indique le temps de cuisson. Fait un compte à rebours du temps lorsque la cuisson est en cours.
- FLIP** apparaît sur l'affichage de l'heure lorsque l'appareil est assez froid pour être rabattu pour le rangement ou le nettoyage.
- Affichage de la température :** Indique la température de cuisson.
- PREHEAT (préchauffage) :** S'allume et affiche la barre de progression (pour les fonctions Dual Heat [chaleur double]) lorsque l'appareil est en préchauffage.

REMARQUE : Le temps et la température par défaut seront toujours ceux qui ont été réglés la dernière fois que le four a été utilisé. Lors de la première utilisation, le temps et la température par défaut doivent être ajustés pour votre cycle de cuisson. Consultez le Guide d'inspiration pour en savoir plus sur les meilleurs temps de cuisson et les meilleures températures.

Le préchauffage peut prendre jusqu'à 60 secondes avec les fonctions Air Oven Mode (mode four à air), Toast (rôtie), Bagel (bagel) et Broil (griller) n'ont pas de préchauffage. Le préchauffage prend de 5 à 10 minutes avec les fonctions Dual Heat (chaleur double).

REMARQUE : Le temps de préchauffage peut varier si l'appareil est déjà chaud.

- Bouton DUAL HEAT MODE (mode chaleur double) :** Appuyez sur ce bouton pour activer la sélection des fonctions Dual Heat (chaleur double) (Sear Crisp [saisi croustillant], Rapid Bake [cuisson rapide], Fresh Pizza [pizza fraîche], Frozen Pizza [pizza surgelée] et Griddle [gril]) et utilisez la molette pour passer d'une fonction à l'autre. Appuyez de nouveau sur le bouton DUAL HEAT MODE (mode chaleur double) pour confirmer la sélection. Ces fonctions **NECESSITENT** que la plaque haute densité préchauffe pendant le préchauffage du four.
- Bouton AIR OVEN MODE (mode four à air) :** Appuyez pour activer la sélection des fonctions Air Oven Mode (mode four à air) (Air Fry [frir à l'air], Air Roast [rôtir à l'air], Bake [cuire], Broil [griller], Toast [rôtie], Bagel [bagel], Reheat [réchauffer] et Dehydrate [déshydrater]) et utilisez la molette pour passer d'une fonction à l'autre. Appuyez de nouveau sur le bouton AIR OVEN MODE (mode four à air) pour

confirmer la sélection. Ces fonctions ne nécessitent pas le préchauffage de la plaque haute densité pendant le préchauffage du four.

- SLICES (tranches) et SHADE (degré) :** S'allument lorsque vous utilisez la fonction Toast (rôtie) ou Bagel (bagel).
- Réglage de la molette (bouton START/STOP [marche/arrêt]) :** Appuyez pour démarrer ou interrompre la cuisson.
- Bouton TIME/SLICES (temps/tranche) :** Pour sélectionner un temps de cuisson, appuyez sur le bouton TIME/SLICES (temps/tranche), puis utilisez la molette pour ajuster le temps. Appuyez de nouveau sur le bouton TIME/SLICES (temps/tranche) ou attendez 3 secondes pour confirmer. Lorsque vous utilisez la fonction Toast (rôtie) ou Bagel (bagel), ce bouton permet de régler le nombre de tranches au lieu du temps. Si le temps de cuisson est de 1 heure ou moins, l'horloge fait un compte à rebours en minutes et en secondes. Si le temps de cuisson est de plus de 1 heure, l'horloge fait un compte à rebours en heures et en minutes.

REMARQUE : Pendant le cycle de cuisson, appuyez sur DUAL HEAT MODE (mode chaleur double) pour revenir à la sélection de la fonction de chaleur double ou sur AIR OVEN MODE (mode four à air) pour revenir aux fonctions du mode four à air. Le cycle de cuisson cessera.

- Bouton TEMP/SHADE (temps/degré) :** Pour ajuster la température, appuyez sur le bouton TEMP/SHADE (temps/degré) et utilisez la molette pour ajuster la température. Appuyez de nouveau sur le bouton TEMP/SHADE (temps/tranche) ou attendez 3 secondes pour confirmer. Lorsque vous utilisez la fonction Toast (rôtie) ou Bagel (bagel), ce bouton règle le niveau de brunissement (SHADE [degré]) au lieu de la température.

REMARQUE : Le temps et la température de cuisson peuvent être ajustés à tout moment pendant le cycle de cuisson.

REMARQUE : Pour passer des degrés Fahrenheit aux degrés Celsius, maintenez le bouton TEMP/SHADE (temps/degré) enfoncé pendant 5 secondes lorsque l'appareil n'est pas en mode cuisson.

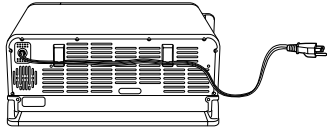
- Bouton de lumière :** Appuyez sur ce bouton pour allumer et éteindre la lumière intérieure du four. La lumière s'allume automatiquement lorsqu'il reste 30 secondes le temps de cuisson.
- Bouton d'alimentation :** Appuyez pour allumer ou éteindre l'appareil.

UTILISATION DE VOTRE FOUR FRITEUSE À AIR À CHALEUR DOUBLE FOODI®

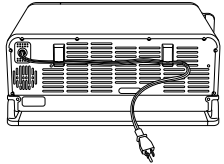
GESTION DU CORDON D'ALIMENTATION

Notre système de gestion du fil d'alimentation est conçu de sorte qu'il n'interfère pas avec la fonctionnalité de rabat du four.

Option 1 Prise de courant à gauche



Option 2 Prise de courant derrière le four



COMMENT RÉDUIRE LA FUMÉE

Lorsque vous faites cuire des aliments dégoulinants et gras avec le panier de la friteuse à air, placez la plaque haute densité à l'étage inférieur pour attraper ce qui coule.



Recommandé :

Canola
Noix de coco raffinée
Avocat
Végétale
Pépins de raisin

Pas recommandé

Huile d'olive
Beurre
Margarine

• L'appareil peut produire de la fumée lorsque la cuisson est à une température plus élevée que ce qui est recommandé. Évitez de dépasser 400 °F lorsque vous utilisez des huiles pour limiter la fumée.

• Si vous utilisez un aérosol de cuisson, **NE le vaporisez PAS** sur les parois intérieures ou sur les éléments chauffants de l'appareil. L'aérosol de cuisson peut réduire la durée de vie du produit.

UTILISATION DES FONCTIONS DE CUISSON

Pour allumer l'appareil, branchez le cordon d'alimentation dans le mur, abaissez le four en position de cuisson et appuyez sur le bouton.

FONCTIONS DUAL HEAT (chaleur double)

Appuyez sur le bouton MODE pour sélectionner les fonctions de chaleur double suivantes. Les fonctions de chaleur double nécessitent le préchauffage de la plaque haute densité et peuvent prendre de 5 à 10 minutes. **Assurez-vous que la plaque haute densité est insérée dans l'appareil avant le préchauffage.** L'appareil affichera une barre de progression et émettra un bip pour indiquer qu'elle est préchauffée et que le compte à rebours va commencer. **NE placez PAS** de nourriture à l'intérieur de l'appareil avant que le préchauffage ne soit terminé.

REMARQUE : Les résultats peuvent varier si l'appareil est déjà chaud.

SEAR CRISP (saisi croustillant)

- 1 Pour sélectionner la fonction, appuyez sur le bouton DUAL HEAT MODE (mode chaleur double), puis tournez la molette jusqu'à ce que SEAR CRISP (saisi croustillant) s'allume.
- 2 Appuyez sur le bouton TIME/SLICES (temps/tranche) et utilisez la molette pour sélectionner votre temps jusqu'à 2 heures. Le temps s'ajuste par incréments de 1 minute en dessous de 1 heure et par incréments de 5 minutes au-dessus de 1 heure.
- 3 Appuyez sur le bouton TEMP/SHADE (temps/degré) et utilisez la molette pour régler la température entre 250 °F et 500 °F. La température peut être ajustée par incréments de 5 degrés.
- 4 Insérez la plaque haute densité à l'étage inférieur du four pour que la plaque haute densité préchauffe avec le four.
- 5 Appuyez sur la molette de réglage pour commencer le préchauffage. Cela peut prendre de 5 à 10 minutes.
- 6 Lorsque l'appareil émet un bip indiquant qu'il est préchauffé, ouvrez immédiatement la porte du four et, à l'aide de gants de cuisine, placez les ingrédients sur la plaque haute densité et glissez-les à l'étage

REMARQUE : Si vous préférez, placez la plaque Haute Densité pan sur le dessus de l'appareil après le préchauffage pour charger les aliments. Pour retourner ou glisser les aliments sur la plaque haute densité, tirez-la au $\frac{3}{4}$ jusqu'à ce que vous sentiez un crochet sur le côté gauche du four. Ce mécanisme est conçu pour stabiliser la plaque haute densité si elle est sortie partiellement.

inférieur. Fermez la porte du four.

- 7 Le compte à rebours va immédiatement commencer une fois que l'appareil est préchauffé. Il suffit de tourner la molette pendant la cuisson pour ajuster le temps.
- 8 Lorsque la cuisson est terminée, l'appareil émet un bip et « END HOT » (fin chaud) apparaît sur l'affichage.

REMARQUE : Les aliments cuisent de 30 à 50 % plus rapidement que la plupart des instructions sur les boîtes. Consultez le tableau de cuisson rapide dans le Guide de démarrage rapide et le Guide d'inspiration pour obtenir plus de conseils sur les ajustements de temps et de température.

RAPID BAKE (cuisson rapide)

- 1 Pour sélectionner la fonction, appuyez sur le bouton DUAL HEAT MODE (mode chaleur double), puis tournez la molette jusqu'à ce que RAPID BAKE (saisi croustillant) s'allume.
- 2 Appuyez sur le bouton TIME/SLICES (temps/tranche) et utilisez la molette pour sélectionner votre temps jusqu'à 2 heures. Le temps s'ajuste par incréments de 1 minute en dessous de 1 heure et par incréments de 5 minutes au-dessus de 1 heure.
- 3 Appuyez sur le bouton TEMP/SHADE (temps/degré) et utilisez la molette pour régler la température du four entre 180 °F et 450 °F. La température peut être ajustée par incréments de 5 degrés.
- 4 Insérez la plaque haute densité à l'étage inférieur du four pour que la plaque haute densité préchauffe avec le four.
- 5 Appuyez sur la molette de réglage pour commencer le préchauffage. Cela peut prendre de 5 à 10 minutes.
- 6 Lorsque l'appareil émet un bip indiquant qu'il est préchauffé, ouvrez immédiatement la porte du four et, à l'aide de gants de cuisine, placez les ingrédients sur la plaque haute densité et glissez-les à l'étage inférieur. Fermez la porte du four.

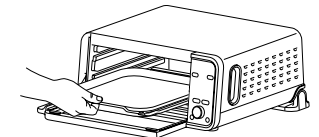
REMARQUE : Si vous préférez, placez la plaque haute densité sur le dessus de l'appareil après le préchauffage pour charger les aliments. Pour retourner ou glisser les aliments sur la plaque haute densité, tirez-la au $\frac{3}{4}$ jusqu'à ce que vous sentiez un crochet sur le côté gauche du four. Ce mécanisme est conçu pour stabiliser la plaque haute densité si elle est sortie partiellement.

- 7 Le compte à rebours va immédiatement commencer une fois que l'appareil est préchauffé. Il suffit de tourner la molette pendant la cuisson pour ajuster le temps.
- 8 Lorsque la cuisson est terminée, l'appareil émet un bip et « END HOT » (fin chaud) apparaît sur l'affichage.

FROZEN PIZZA (pizza surgelée)

REMARQUE : Les pizzas surgelées cuisent de 30 à 50 % plus rapidement que la durée moyenne recommandée sur la boîte. Utilisez la température recommandée sur la boîte. Surveillez toujours les aliments pendant la cuisson.

- 1 Pour sélectionner la fonction, appuyez sur le bouton DUAL HEAT MODE (mode chaleur double), puis tournez la molette jusqu'à ce que FROZEN PIZZA (saisi croustillant) s'allume.
- 2 Insérez la plaque haute densité à l'étage inférieur du four pour que la plaque haute densité préchauffe avec le four.



- 3 Appuyez sur le bouton TIME/SLICES (temps/tranche) et utilisez la molette pour sélectionner votre temps jusqu'à 2 heures. Le temps s'ajuste par incréments de 1 minute en dessous de 1 heure et par incréments de 5 minutes au-dessus de 1 heure.
- 4 Appuyez sur le bouton TEMP/SHADE (temps/degré) et utilisez la molette pour régler la température entre 180 °F et 500 °F. La température peut être ajustée par incréments de 5 degrés. Réglez la température du four en fonction des instructions sur la boîte. Le temps de cuisson sera plus rapide que le temps recommandé sur la boîte, alors surveillez les aliments pendant la cuisson.
- 5 Appuyez sur la molette de réglage pour commencer le préchauffage. Cela peut prendre de 5 à 10 minutes.
- 6 Lorsque l'appareil émet un bip indiquant qu'il est préchauffé, ouvrez immédiatement la porte du four et, à l'aide de gants de cuisine, placez la pizza sur la plaque haute densité et glissez-les à l'étage inférieur. Fermez la porte du four.

UTILISATION DE VOTRE FOUR FRITEUSE À AIR À CHALEUR DOUBLE FOODI® (suite)

REMARQUE : Si vous préférez, placez la plaque haute densité sur le dessus de l'appareil après le préchauffage pour charger les aliments. Pour glisser la pizza sur la plaque haute densité sans la rizer, tirez-la au $\frac{3}{4}$ jusqu'à ce que vous sentiez un crochet sur le côté gauche du four. Ce mécanisme est conçu pour stabiliser la plaque haute densité si elle est sortie partiellement.

- Le compte à rebours va immédiatement commencer une fois que l'appareil est préchauffé. Il suffit de tourner la molette pendant la cuisson pour ajuster le temps.
- Lorsque la cuisson est terminée, l'appareil émet un bip et « END HOT » (fin chaud) apparaît sur l'affichage.

FRESH PIZZA (pizza fraîche)

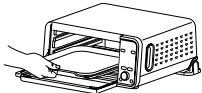
- Pour sélectionner la fonction, appuyez sur le bouton DUAL HEAT MODE (mode chaleur double), puis tournez la molette jusqu'à ce que FRESH PIZZA (saisi croustillant) s'allume.
- Appuyez sur le bouton TIME/SLICES (temps/tranche) et utilisez la molette pour sélectionner votre temps jusqu'à 2 heures. Le temps s'ajuste par incréments de 1 minute en dessous de 1 heure et par incréments de 5 minutes au-dessus de 1 heure.

REMARQUE : Nous recommandons d'utiliser une planche à pizza comme meilleure méthode pour transférer de la pâte fraîche sur la plaque haute densité préchauffée. Si vous n'avez pas de planche à pizza, vous pouvez utiliser du papier parchemin. Reportez-vous à la page 16 pour plus de détails sur l'utilisation du papier parchemin dans la section Alternative à la planche à pizza.

- Appuyez sur le bouton TEMP/SHADE (temps/degré) et utilisez la molette pour régler la température du four entre 180 °F et 500 °F. La température peut être ajustée

REMARQUE : Pour des recommandations sur le temps et la température pour différents types de croûte, consultez le Guide de démarrage rapide et le Guide d'inspiration.

- par incréments de 5 degrés.
- Insérez la plaque haute densité à l'étage inférieur du four pour que la plaque haute densité préchauffe avec le four.

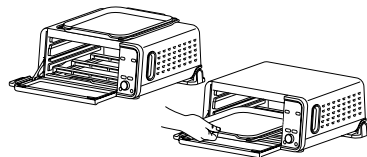


- Appuyez sur la molette de réglage pour commencer le préchauffage. Cela peut prendre de 5 à 10 minutes.

REMARQUE : Pour cuire plusieurs pizzas consécutivement, nous recommandons de préchauffer complètement l'appareil avant chaque utilisation pour obtenir de meilleurs résultats. Si vous ne voulez pas préchauffer le four après la première pizza, vous pouvez sauter cette étape en maintenant le bouton de réglage enfoncé pendant 3 secondes au démarrage du cycle de cuisson ou pendant le préchauffage. Le fait de sauter le préchauffage peut avoir une incidence sur le temps de cuisson et sur la qualité.

- Lorsque l'appareil émet un bip indiquant qu'il est préchauffé, ouvrez immédiatement la porte du four et, à l'aide de gants de cuisine, placez la pizza sur la plaque haute densité et glissez-les à l'étage inférieur. Fermez la porte du four.

REMARQUE : Si vous préférez, placez la plaque haute densité sur le dessus de l'appareil après le préchauffage pour charger les aliments. Pour retourner ou glisser les aliments sur la plaque haute densité, tirez-la au $\frac{3}{4}$ jusqu'à ce que vous sentiez un crochet sur le côté gauche du four. Ce mécanisme est conçu pour stabiliser la plaque haute densité si elle est sortie partiellement.



- Le compte à rebours va immédiatement commencer une fois que l'appareil est préchauffé. Il suffit de tourner la molette pendant la cuisson pour ajuster le temps.
- Lorsque la cuisson est terminée, l'appareil émet un bip et « END HOT » (fin chaud) apparaît sur l'affichage.

GRIDDLE (gril)

- Pour sélectionner la fonction, appuyez sur le bouton DUAL HEAT MODE (mode chaleur double), puis tournez la molette jusqu'à ce que GRIDDLE (gril) s'allume.
- Appuyez sur le bouton TIME/SLICES (temps/tranche) et utilisez la molette pour sélectionner votre temps jusqu'à 30 minutes. Le temps sera ajusté par incréments de 1 minute.
- Appuyez sur le bouton TEMP/SHADE (temps/degré) et utilisez la molette pour sélectionner la température entre 300 °F et 450 °F. La température peut être ajustée par incréments de 5 degrés. Le temps sera ajusté par incréments de 1 minute.

- Insérez la plaque haute densité à l'étage inférieur du four pour que la plaque haute densité préchauffe avec le four.
- Appuyez sur la molette de réglage pour commencer le préchauffage. Cela peut prendre de 5 à 10 minutes.



- Lorsque l'appareil émet un bip indiquant qu'il est préchauffé, ouvrez immédiatement la porte du four et, à l'aide de gants de cuisine, placez les ingrédients sur la plaque haute densité et glissez-les à l'étage inférieur. Fermez la porte du four.
- Le compte à rebours va immédiatement commencer une fois que l'appareil est préchauffé. Il suffit de tourner la molette pour ajuster le temps.
- Lorsque la cuisson est terminée, l'appareil émet un bip et « END HOT » (fin chaud) apparaît sur l'affichage.

FONCTIONS AIR OVEN MODE (mode four à air)

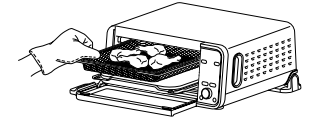
Appuyez sur le bouton AIR OVEN MODE (mode four à air) pour sélectionner les fonctions mode four à air. Le préchauffage prend 60 secondes. Le préchauffage avec la plaque haute densité n'est pas requis avec ces fonctions.

Air Fry (frire à l'air)

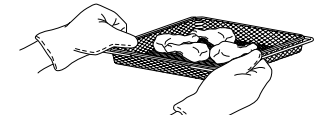
REMARQUE : L'appareil préchauffe plus rapidement avec les fonctions Air Oven Mode (mode four à air). Nous vous recommandons donc de préparer tous les ingrédients avant de mettre le four en marche.

- Pour sélectionner la fonction, appuyez sur AIR OVEN MODE (mode four à air), puis tournez la molette jusqu'à ce que AIR FRY (frire à l'air) s'allume. Les réglages par défaut du temps et de la température s'affichent.
- Appuyez sur le bouton TIME/SLICES (temps/tranche) et utilisez la molette pour sélectionner votre temps jusqu'à 1 heure. Le temps sera ajusté par incréments de 1 minute en dessous de 1 heure. Pour régler le temps, appuyez de nouveau sur le bouton TIME/SLICES (temps/tranche).
- Appuyez sur le bouton TEMP/SHADE (temps/degré) et utilisez la molette pour sélectionner la température entre 250 °F et 450 °F. La température peut être ajustée par incréments de 5 degrés. Pour régler la température, appuyez de nouveau sur le bouton TEMP/SHADE (temps/degré).

- Appuyez sur la molette de réglage pour commencer le préchauffage.
- Placez les ingrédients dans le panier de la friteuse à air. Si les ingrédients sont gras, huileux ou marinés, placez le panier à l'étage supérieur et la plaque haute densité à l'étage inférieur.



Utilisez le panier de la friteuse à air pour les ingrédients secs.



Utilisez le panier de la friteuse à air avec la plaque haute densité en dessous pour les ingrédients gras, huileux ou marinés. Lorsque vous utilisez la plaque haute densité en dessous, vous devrez peut-être retourner les aliments à mi-cuisson pour une cuisson plus uniforme.

- Lorsque l'appareil émet un bip indiquant qu'il est préchauffé, glissez immédiatement le panier à l'étage supérieur du four. Si vous utilisez également la plaque haute densité, glissez la plaque haute densité à l'étage inférieur.
- Pour que les ingrédients soient dorés et croustillants plus uniformément, retournez-les à l'aide de pinces non métalliques ou d'une spatule à mi-cuisson.

REMARQUE : La minuterie commencera le compte à rebours dès que l'appareil aura préchauffé. Si les ingrédients ne sont pas prêts à aller dans le four, il suffit de tourner la molette pour ajouter du temps.

- Lorsque le temps de cuisson est terminé, l'appareil émet un bip et « END HOT » (fin chaud) apparaît sur l'affichage.

UTILISATION DE VOTRE FOUR FRITEUSE À AIR À CHALEUR DOUBLE FOODI® (suite)

AIR ROAST (rôtir à l'air)

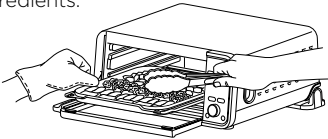
- Pour sélectionner la fonction, appuyez sur le bouton AIR OVEN MODE (mode four à air), puis tournez la molette plusieurs fois jusqu'à ce que AIR ROAST (rôtir à l'air) s'allume. Les réglages par défaut du temps et de la température s'affichent.
- Appuyez sur le bouton TIME/SLICES (temps/tranche) et utilisez la molette pour sélectionner votre temps jusqu'à 2 heures. Le temps s'ajuste par incréments de 1 minute en dessous de 1 heure et par incréments de 5 minutes au-dessus de 1 heure. Pour régler le temps, appuyez de nouveau sur le bouton TIME/SLICES (temps/tranche).
- Appuyez sur le bouton TEMP/SHADE (temps/degré) et utilisez la molette pour sélectionner la température entre 250 °F et 450 °F. La température peut être ajustée par incréments de 5 degrés. Pour régler la température, appuyez de nouveau sur le bouton TEMP/SHADE (temps/degré).
- Appuyez sur la molette de réglage pour commencer le préchauffage. Placez les ingrédients sur la plaque haute densité.

REMARQUE : La cuisson des aliments est plus rapide lorsque vous utilisez la fonction Air Roast (rôtir à l'air) comparativement à lorsque vous utilisez la fonction Bake (cuire). Pour des recettes traditionnelles au four, consultez le Guide d'inspiration pour obtenir des conseils sur les temps de cuisson et les températures.

- Lorsque l'appareil émet un bip indiquant qu'il est préchauffé, ouvrez immédiatement la porte du four et utilisez un gant de cuisine pour glisser la plaque haute densité contenant les ingrédients à l'étage inférieur. Fermez la porte du four.

REMARQUE : La minuterie commencera le compte à rebours dès que l'appareil aura préchauffé. Si les ingrédients ne sont pas prêts à aller dans le four, il suffit de tourner la molette pour ajouter du temps.

- Pendant la cuisson, vous pouvez ouvrir la porte du four pour vérifier ou retourner les ingrédients.



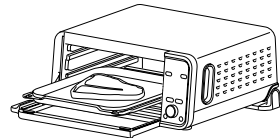
- Lorsque le temps de cuisson est terminé, l'appareil émet un bip et « END HOT » (fin chaud) apparaît sur l'affichage.

Broil (griller)

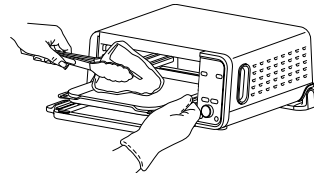
- Pour sélectionner la fonction, appuyez sur le bouton AIR OVEN MODE (mode four à air), puis tournez la molette jusqu'à ce que BROIL (griller) s'allume. Les réglages par défaut du temps et de la température s'affichent.
- Appuyez sur le bouton TIME/SLICES (temps/tranche) et utilisez la molette pour sélectionner votre temps jusqu'à 30 minutes. Le temps sera ajusté par incréments de 30 secondes. Pour régler le temps, appuyez de nouveau sur le bouton TIME/SLICES (temps/tranche).
- Appuyez sur le bouton TEMP/SHADE (temps/degré) et utilisez la molette pour sélectionner HI (450 °F) ou LO (400 °F). Pour régler la température, appuyez de nouveau sur le bouton TEMP/SHADE (temps/degré).

REMARQUE : Il n'y a pas de préchauffage pour la fonction Broil (griller).

- Si vous utilisez la grille, glissez-la à l'étage du milieu avec ou sans la plaque haute densité à l'étage inférieur pour attraper ce qui coule, puis ajoutez les ingrédients. Si vous utilisez la plaque haute densité, placez les ingrédients sur la plaque haute densité et glissez-la à l'étage inférieur, puis ajoutez les ingrédients. Si vous utilisez une grille avec d'autres accessoires de cuisson, glissez la grille à l'étage inférieur, puis ajoutez les ingrédients. Fermez la porte du four. Appuyez sur la molette de réglage pour commencer la cuisson.



- Pendant la cuisson, vous pouvez ouvrir la porte du four pour vérifier ou retourner les ingrédients.

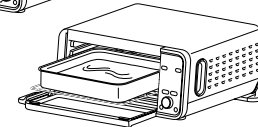
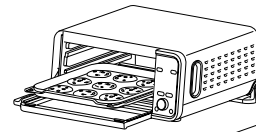


- Lorsque le temps de cuisson est terminé, l'appareil émet un bip et « END HOT » (fin chaud) apparaît sur l'affichage.

Bake (cuire)

REMARQUE : Utilisez les temps et les températures recommandées avec les aliments en boîte. Le temps et la température varient selon le type d'accessoire de cuisson utilisé par rapport aux instructions de la boîte. Surveillez toujours vos aliments pendant la cuisson.

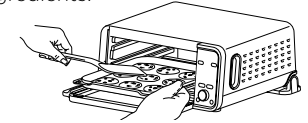
- Pour sélectionner la fonction, appuyez sur le bouton AIR OVEN MODE (mode four à air), puis tournez la molette jusqu'à ce que BAKE (cuire) s'allume. Les réglages par défaut du temps et de la température s'affichent.
- Appuyez sur le bouton TIME/SLICES (temps/tranche) et utilisez la molette pour sélectionner votre temps jusqu'à 2 heures. Le temps s'ajuste par incréments de 1 minute en dessous de 1 heure et par incréments de 5 minutes au-dessus de 1 heure. Pour régler le temps, appuyez de nouveau sur le bouton TIME/SLICES (temps/tranche).
- Appuyez sur le bouton TEMP/SHADE (temps/degré) et utilisez la molette pour sélectionner la température entre 180 °F et 450 °F. La température peut être ajustée par incréments de 5 degrés. Pour régler la température, appuyez de nouveau sur le bouton TEMP/SHADE (temps/degré).
- Appuyez sur la molette de réglage pour commencer le préchauffage.
- Placez les ingrédients sur la plaque haute densité. Lorsque l'appareil émet un bip indiquant qu'il est préchauffé, glissez immédiatement la plaque haute densité à l'étage inférieur. Fermez la porte du four.



REMARQUE : La minuterie commencera le compte à rebours dès que l'appareil aura préchauffé. Si les ingrédients ne sont pas prêts à aller dans le four, il suffit de tourner la molette pour ajouter du temps.

REMARQUE : Si vous utilisez un autre accessoire de cuisson, glissez la grille à l'étage inférieur avec l'accessoire sur le dessus.

- Pendant la cuisson, vous pouvez ouvrir la porte du four pour vérifier ou retourner les ingrédients.



- Lorsque le temps de cuisson est terminé, l'appareil émet un bip et « END HOT » (fin chaud) apparaît sur l'affichage.

Toast (rôtie)

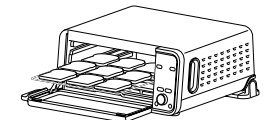
- Pour sélectionner la fonction, appuyez sur le bouton AIR OVEN MODE (mode four à air), puis tournez la molette jusqu'à ce que TOAST (rôtie) s'allume. La quantité de tranches et le degré par défaut sont affichés.
- Appuyez sur le bouton TIME/SLICES (temps/tranche) et utilisez la molette pour sélectionner le nombre de tranches de pain. Vous pouvez faire rôtir jusqu'à 9 tranches à la fois. Pour régler le nombre de tranches, appuyez de nouveau sur le bouton TIME/SLICES (temps/tranche).
- Appuyez sur le bouton TEMP/SHADE (temps/degré) et utilisez la molette pour sélectionner un niveau de degré. Pour régler le niveau de degré, appuyez de nouveau sur le bouton TEMP/SHADE (temps/degré).

REMARQUE : Il n'y a pas d'ajustement de la température pour la fonction Toast (rôtie), et l'appareil ne préchauffe pas en mode Toast (rôtie). Il est très important de sélectionner le nombre exact de tranches pour éviter de trop rôtir ou de ne pas assez rôtir. Les résultats peuvent varier lorsque l'appareil est déjà chaud.

- Placez les tranches de pain sur la grille à l'étage du milieu. Fermez la porte du four et appuyez sur la molette de réglage pour commencer la cuisson. Il n'est pas nécessaire de retourner les tranches pendant la cuisson.

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

- Lorsque le temps de cuisson est terminé, l'appareil émet un bip et « END HOT » (fin chaud) apparaît sur l'affichage.



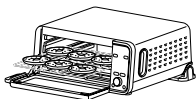
UTILISATION DE VOTRE FOUR FRITEUSE À AIR À CHALEUR DOUBLE FOODI® (suite)

Bagel (bagel)

- 1 Pour sélectionner la fonction, appuyez sur le bouton AIR OVEN MODE (mode four à air), puis tournez la molette jusqu'à ce que BAGEL (bagel) s'allume. Le nombre de tranches et le niveau de degré par défaut sont affichés.
- 2 Appuyez sur le bouton TIME/SLICES (temps/tranche) et utilisez la molette pour sélectionner le nombre de tranches. Vous pouvez faire rôtir jusqu'à 6 tranches de bagel à la fois. Pour régler le nombre de tranches, appuyez de nouveau sur le bouton TIME/SLICES (temps/tranche).
- 3 Appuyez sur le bouton TEMP/SHADE (temps/degré) et utilisez la molette pour sélectionner un niveau de degré. Pour régler le niveau de degré, appuyez de nouveau sur le bouton TEMP/SHADE (temps/degré).

REMARQUE : Il n'y a pas d'ajustement de la température pour la fonction Bagel (bagel), et l'appareil ne préchauffe pas en mode Bagel (bagel). Il est très important de sélectionner le nombre exact de tranches pour éviter de trop rôtir ou de ne pas assez rôtir. Les résultats peuvent varier lorsque l'appareil est déjà chaud.

- 4 Placez les tranches de bagel, la face coupée vers le haut, sur la grille à l'étage du milieu. Fermez la porte du four et appuyez sur la molette de réglage pour commencer la cuisson. Il n'est pas nécessaire de retourner les tranches pendant la cuisson.



- 5 Lorsque le temps de cuisson est terminé, l'appareil émet un bip et « END HOT » (fin chaud) apparaît sur l'affichage.

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

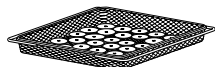
Dehydrate (déshydrater)

REMARQUE : La fonction DEHYDRATE (déshydrater) n'est pas incluse sur tous les modèles.

- 1 Pour sélectionner la fonction, appuyez sur le bouton AIR OVEN MODE (mode four à air), puis tournez la molette jusqu'à ce que DEHYDRATE (déshydrater) s'allume. Les réglages par défaut du temps et de la température s'affichent.

REMARQUE : Il n'y a pas de préchauffage avec Dehydrate (déshydrater).

- 2 Appuyez sur le bouton TIME/SLICES (temps/tranche) et utilisez la molette pour sélectionner un temps jusqu'à 12 heures. Le temps sera ajusté par incréments de 15 minutes. Pour régler le temps, appuyez de nouveau sur le bouton TIME/SLICES (temps/tranche).
- 3 Appuyez sur le bouton TEMP/SHADE (temps/degré) et utilisez la molette pour sélectionner la température entre 85 °F et 200 °F. La température peut être ajustée par incréments de 5 degrés. Pour régler la température, appuyez de nouveau sur le bouton TEMP/SHADE (temps/degré).
- 4 Placez les ingrédients dans le panier de la friteuse à air et placez le panier à l'étage supérieur du four. Fermez la porte du four et appuyez sur la molette de réglage pour commencer la cuisson.



- 5 Pendant la cuisson, vous pouvez ouvrir la porte du four pour vérifier ou retourner les ingrédients à mi-cuisson.
- 6 Lorsque le temps de cuisson est terminé, l'appareil émet un bip et « END HOT » (fin chaud) apparaît sur l'affichage.

REMARQUE : La fonction REHEAT (réchauffer) n'est pas incluse sur tous les modèles.

REHEAT (réchauffer)

- 1 Pour sélectionner la fonction, appuyez sur le bouton AIR OVEN MODE (mode four à air), puis tournez la molette jusqu'à ce que REHEAT (réchauffer) s'allume.
- 2 Appuyez sur les boutons TIME/SLICES (temps/tranche) pour sélectionner un temps de réchauffage allant jusqu'à 2 heures. Le temps s'ajuste par incréments de 1 minute en dessous de 1 heure et par incréments de 5 minutes au-dessus de 1 heure.
- 3 Appuyez sur le bouton TEMP/SHADE (temps/degré) pour sélectionner la température entre 100 °F et 450 °F. La température peut être ajustée par incréments de 5 degrés.
- 4 Placez les aliments sur la plaque haute densité ou dans un contenant allant au four et placez la plaque ou le contenant sur la grille à l'étage inférieur. Fermez la porte du four et appuyez sur la molette de réglage pour commencer la cuisson.
- 5 Lorsque le temps de cuisson est terminé, l'appareil émet un bip et « END HOT » (fin chaud) apparaît sur l'affichage.

REMARQUE : Il n'y a pas de préchauffage avec Reheat (réchauffer).

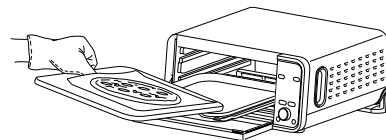
ALTERNATIVE À LA PLANCHE À PIZZA

Nous recommandons une planche à pizza comme meilleure méthode pour transférer de la pâte fraîche sur la plaque haute densité préchauffée. Si vous n'avez pas de planche à pizza, suivez les instructions suivantes.

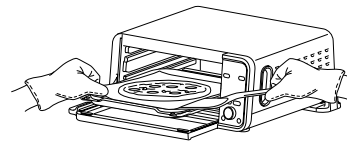
- 1 Mesurez une grande feuille de papier parchemin pour correspondre à la taille de la plaque haute densité. Prenez ensuite le papier parchemin et placez-le sur une planche à découper ou une autre surface plane pour rouler votre pâte à pizza fraîche avec de la farine à l'épaisseur désirée.



- 2 Placez les garnitures et les ingrédients sur la pâte fraîche. Une fois que la plaque haute densité est préchauffée, avec des gants de cuisine, retirez partiellement la plaque haute densité du four et transférez la pizza fraîche avec le papier parchemin sur la plaque haute densité. Glissez la plaque haute densité dans le four et fermez la porte.



- 3 Après 3 à 4 minutes de cuisson, vous pouvez retirer le papier parchemin du dessous de la pizza. Avec des gants de cuisine, sortez partiellement la plaque haute densité du four et faites glisser délicatement le papier parchemin hors du dessous de la pizza en prenant l'un des coins. Glissez la plaque haute densité dans le four et fermez la porte. Si vous laissez le papier parchemin pendant le cycle de cuisson, le papier peut devenir fragile.

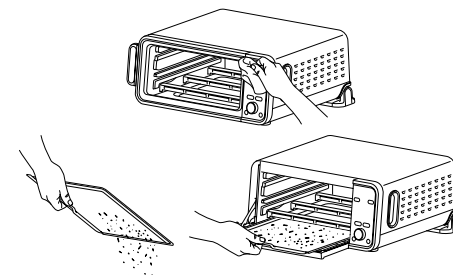


REMARQUE : Le papier parchemin ne doit pas toucher aux éléments chauffants ni aux parois intérieures du four, car cela pourrait causer de la fumée. **N'utilisez PAS** de papier parchemin à Broil (griller) ou au-dessus des directives du fabricant.

NETTOYAGE QUOTIDIEN

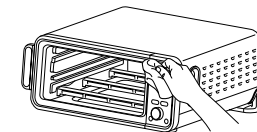
L'appareil doit être nettoyé soigneusement après chaque utilisation.

- 1 Débranchez l'appareil de la prise de courant et laissez-le refroidir avant de le nettoyer.
- 2 Videz le ramasse-miettes en le faisant glisser hors du four lorsque le four est en position rabattue. Nettoyez les accessoires après chaque utilisation. Lavage à la main des accessoires recommandé. Le panier de la friteuse à air et la grille peuvent être mis au lave-vaisselle, mais cela peut user plus rapidement avec le temps.



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

- 3 Pour nettoyer les éclaboussures d'aliments sur les parois intérieures de l'appareil, essuyez-les avec une éponge douce et humide. **N'utilisez PAS** de nettoyeurs, de brosses à récurer ou de nettoyeurs chimiques abrasifs, car ils endommageront le four.
- 4 Pour nettoyer l'extérieur de l'appareil principal et le panneau de commande, essuyez-les à l'aide d'un chiffon humide. Il est possible d'utiliser un nettoyant liquide non abrasif ou une solution de douce à vaporiser. Appliquez le nettoyant sur l'éponge, et non sur la surface du four, avant le nettoyage.



REMARQUE : N'immergez PAS l'appareil dans l'eau ou NE le mettez PAS au lave-vaisselle.

NETTOYAGE, ENTRETIEN ET RANGEMENT

NETTOYAGE DE LA PLAQUE HAUTE DENSITÉ

La plaque haute densité doit être nettoyée soigneusement après chaque utilisation.

- 1 Retirez la plaque haute densité du four et laissez-la refroidir avant de la nettoyer.

NETTOYAGE DE LA PLAQUE HAUTE DENSITÉ

REMARQUE : Laissez toujours la plaque haute densité refroidir avant de la plonger dans l'eau. Un choc thermique pourrait endommager ou déformer la plaque haute densité.

SUITE

- 2 Utilisez de l'eau chaude savonneuse et une éponge non abrasive pour laver la plaque haute densité. **NE mettez PAS** la plaque haute densité au lave-vaisselle.
- 3 Pour un nettoyage en profondeur, faites tremper la plaque haute densité toute la nuit dans de l'eau chaude savonneuse, puis lavez-la le matin. Cela peut également aider à restaurer le rendement antiadhésif.

ENTRETIEN DE LA PLAQUE HAUTE DENSITÉ

- 1 Pour prolonger la durée de vie de la plaque haute densité, **N'utilisez PAS** d'ustensiles en métal ou coupants, et ne coupez pas d'aliments sur la plaque haute densité.
- 2 Assurez-vous de la laver après chaque utilisation. Le rendement antiadhésif peut s'user s'il y a de la graisse brûlée ou des résidus d'aliments collés sur la surface.
- 3 **NE rangez PAS** de nourriture sur la plaque haute densité, car cela peut causer des taches. Elle doit rester propre lorsqu'elle n'est pas utilisée.

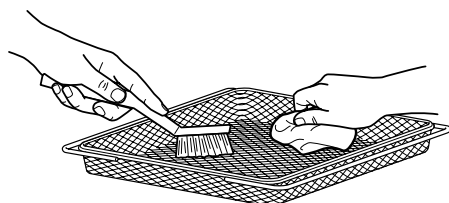
NETTOYAGE EN PROFONDEUR

- 1 Laissez l'appareil refroidir, puis débranchez-le de la prise de courant avant de le nettoyer.
- 2 Retirez tous les accessoires de l'appareil, y compris le ramasse-miettes, et lavez-les séparément. Utilisez une brosse de nettoyage non abrasive pour bien laver le panier de la friteuse à air. Trempez les accessoires toute la nuit dans de l'eau chaude savonneuse. Le panier de la friteuse à air et la grille peuvent être mis au lave-vaisselle, mais cela peut les user plus rapidement avec le temps.

- 3 Utilisez de l'eau chaude savonneuse et un chiffon doux pour laver l'intérieur du four. **N'utilisez PAS** de nettoyants, de brosses à récurer ou de nettoyants chimiques abrasifs, car ils endommageront le four.

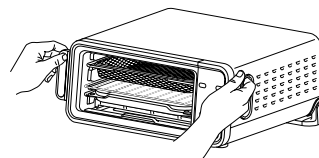
REMARQUE : **NE mettez JAMAIS** l'appareil principal dans le lave-vaisselle **NE le plongez JAMAIS** dans l'eau ou dans tout autre liquide.

- 4 Pour prolonger l'utilisation des accessoires, lavez à la main à l'eau chaude savonneuse.
- 5 Séchez soigneusement toutes les pièces avant de les remettre au four.

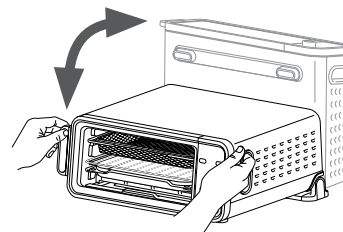


RANGEMENT RABATTABLE

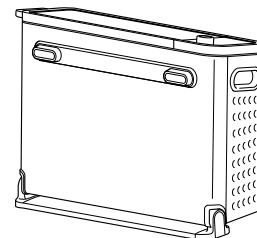
- 1 **NE retournez PAS** l'appareil lorsqu'il est chaud ou utilisé. FLIP (retourner) apparaît sur l'affichage lorsque l'appareil est refroidi et prêt à être retourné. Attendez que l'appareil refroidisse avant de le manipuler. Tenez les poignées de chaque côté de l'appareil. **NE débranchez PAS** l'appareil après l'avoir utilisé jusqu'à ce que FLIP (retourner) s'affiche. Le ventilateur continuera de fonctionner une fois la cuisson terminée pendant environ 15 minutes ou jusqu'à ce que la température de l'appareil soit de 95 °F. Cela est normal et ne constitue pas une source de préoccupation.



- 2 Soulevez et retournez l'appareil vers le haut à l'aide des poignées de chaque côté de l'appareil.



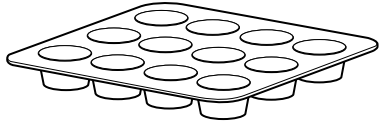
- 3 Laissez l'appareil en position verticale pour le rangement ou le nettoyage en profondeur. Les accessoires peuvent être rangés à l'intérieur lorsqu'en position verticale. Consultez la section Emplacement du rangement des accessoires à la page 5 pour connaître l'emplacement exact.



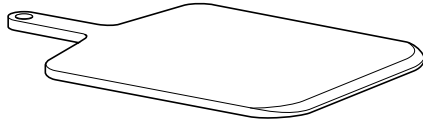
ACCESSOIRES OFFERTS À L'ACHAT

Nous offrons une gamme d'accessoires spécialement conçus pour votre four friteuse à air à chaleur double Ninja® Foodi®. Visitez le site ninjaaccessories.com pour accroître vos capacités et faire passer votre cuisine au niveau supérieur.

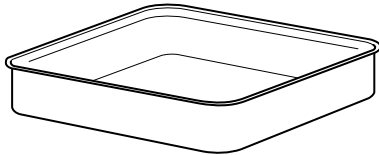
- Bouchées aux œufs/moule à muffins



- Planche à pizza



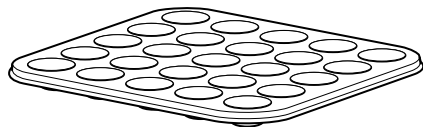
- Cocotte pour gratin de 2 po



- Plaque tout usage



- Plateau de mini bouchées



DÉPANNAGE ET FAQ

MESSAGES D'ERREUR

« Er0 » « Er1 », « Er2 », « Er3 », « Er4 », « Er5 », « Er6 », ou « Er7 »

Éteignez l'appareil et appelez le service à la clientèle au **1 877 646-5288**. Pour que nous puissions mieux vous aider, veuillez enregistrer votre produit en ligne at registryourninja.com et avoir le produit sous la main lorsque vous appelez.

FAQ

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

- Le four doit être basculé vers le bas pour pouvoir être mis sous tension.
- Assurez-vous que le cordon d'alimentation est bien branché dans la prise de courant.
- Insérez le cordon d'alimentation dans une autre prise.
- Réinitialisez le disjoncteur au besoin.
- Appuyez sur le bouton de mise en marche.

Puis-je utiliser la plaque haute densité au lieu du panier de la friteuse à air avec la fonction frire à l'air?

- Oui, mais il est nécessaire de retourner les ingrédients pendant la cuisson, et les niveaux de croustillant peuvent varier.

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

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

Dois-je ajouter mes ingrédients avant ou après le préchauffage?

- Pour les fonctions à chaleur double, il faut préchauffer la plaque haute densité avant d'ajouter des ingrédients. Si vous ne préchauffez pas la plaque haute densité, il se peut que les aliments soient mal cuits.
- Pour les fonctions du mode four, le préchauffage de la plaque haute densité ou d'autres accessoires n'est pas nécessaire, mais l'ajout d'ingrédients avant la fin du préchauffage de l'appareil peut nuire au rendement de la cuisson.

Pourquoi mes aliments sont-ils trop cuits ou pas assez cuits?

- N'ajoutez pas de nourriture avant la fin du temps de préchauffage recommandé. Pour des résultats optimaux, vérifiez la progression de la cuisson et retirez les aliments si le niveau de brunissage souhaité est atteint. Retirez les aliments immédiatement après la fin du temps de cuisson pour éviter toute cuisson excessive.
- Cet appareil cuit plus rapidement qu'un four traditionnel. Surveillez toujours vos aliments pendant la cuisson.

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

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

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

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

Pourquoi la vapeur sort-elle de la porte du four?

- Ceci est normal. La porte est ventilée pour libérer la vapeur produite par les aliments ayant une forte teneur en humidité.

Pourquoi l'eau s'écoule-t-elle sur le comptoir du dessous de la porte?

- Ceci est normal. La condensation créée par les aliments à haute teneur en humidité (comme les pains surgelés) peut s'écouler à l'intérieur de la porte et s'écouler sur le comptoir.

Pourquoi est-ce qu'il y a du bruit du panneau de commande ou de l'arrière de l'appareil?

- Lorsque le four est chaud, un ventilateur s'allume pour refroidir le panneau de commande.

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

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

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**. Pour que nous puissions mieux vous aider, veuillez enregistrer votre produit en ligne at registryourninja.com et avoir le produit sous la main lorsque vous appelez.

GARANTIE LIMITÉE VIP D'UN (1) AN

La garantie limitée d'un (1) ans s'applique aux achats admissibles* 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 de d'un (1) ans 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 d'utilisation, sujet aux conditions et aux exclusions ci-dessous :

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

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

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

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

Comment obtenir du service

Si votre appareil ne fonctionne pas comme il le devrait lors d'un usage domestique normal pendant la période de garantie, rendez-vous sur le site ninjakitchen.com/support pour obtenir de l'information sur les soins et l'entretien du produit que vous pouvez effectuer vous-même. Nos spécialistes du service à la clientèle sont aussi disponibles au **1-877-646-5288** 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. Afin que nous puissions mieux vous aider, veuillez enregistrer votre produit en ligne sur registeryourninja.com et ayez le produit à portée de 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 20,95 \$ (sujet à modification) sera facturé lorsque SharkNinja expédiera l'appareil réparé ou remplacé.

Comment présenter une demande de service sous garantie

Veuillez noter que vous devez téléphoner au **1-877-646-5288** pour soumettre une réclamation au titre de la garantie. Vous aurez besoin du reçu comme preuve d'achat. Un spécialiste du service à la clientèle vous fournira les directives d'emballage et de retour.

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


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


GRACIAS

por comprar el Horno para freír al aire de calor dual Ninja® Foodi®



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: _____

ESPECIFICACIONES TÉCNICAS

Voltaje: 120V~ 60Hz

Vatios: 1800 W

VISITE

QR.NINJAKITCHEN.COM/SP300SERIES

O

ESCANEE AQUÍ



PARA OBTENER INSTRUCCIONES
COMPLETAS

SUGERENCIA: Puede encontrar los números de modelo y de serie en la etiqueta del código QR en la base de la unidad.

CONTENIDO

Medidas importantes de seguridad	46
Piezas	48
Colocación de accesorios	49
Antes del primer uso	49
Uso del panel de control	50
Funciones	50
Pantalla del panel de control y botones de funcionamiento ..	51
Uso del Horno para freír al aire de calor dual Foodi®	52
Manejo del cable de alimentación	52
Cómo reducir el humo	52
Uso de las funciones de cocción	52
Funciones de calor dual	52
Sear Crisp (Dorado crujiente)	52
Rapid Bake (Horneado rápido)	53
Frozen Pizza (Pizza congelada)	53
Fresh Pizza (Pizza recién horneada)	54
Griddle (A la plancha)	54
Funciones del Air Oven Mode (Modo horno de aire)	55
Air Fry (Freír al aire)	55
Air Roast (Rostizar al aire)	56
Broil (Asar)	56
Bake (Hornear)	57
Toast (Tostar)	57
Bagel (Bagel)	58
Dehydrate (Deshidratar)	58
Reheat (Recalentar)	58
Limpieza, mantenimiento y almacenamiento	59
Limpieza diaria	59
Limpieza de la Bandeja de alta densidad	60
Cuidado de la Bandeja de alta densidad	60
Limpieza profunda	60
Almacenamiento abatible y extraíble	61
Accesorios para comprar	62
Solución de problemas y preguntas frecuentes	63
Piezas de repuesto	63
Garantía	64

MEDIDAS DE SEGURIDAD IMPORTANTES

SOLO PARA USO DOMÉSTICO • LEA TODAS LAS INSTRUCCIONES ANTES DE UTILIZAR EL PRODUCTO

Cuando se utilicen electrodomésticos, siempre se deben seguir las precauciones de seguridad básicas, que incluyen las siguientes:

⚠ ADVERTENCIA

- 1 Lea todas las instrucciones antes de utilizar el horno y sus accesorios.
- 2 Para eliminar el riesgo de asfixia en niños pequeños, deseche todos los materiales de embalaje inmediatamente después de desempacar el producto.
- 3 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.
- 4 Haga un inventario de todo el contenido para asegurarse de que tiene todas las piezas necesarias para operar el horno de forma adecuada y segura.
- 5 **NUNCA** deje el horno sin supervisión mientras esté en uso.
- 6 **NUNCA** use un tomacorriente debajo de la encimera.
- 7 **NO** permita que el cable cuelgue de los bordes de las mesas o mostradores ni esté en contacto con superficies calientes, incluidas estufas y otros hornos.
- 8 Mantenga este electrodoméstico y su cable fuera del alcance de los niños. **NO** permita que los niños usen el electrodoméstico. Es necesaria una supervisión minuciosa cuando se utiliza cerca de los niños.
- 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 este, así como para reducir el riesgo de que las personas se tropiecen con un cable más largo.
- 10 **NO** coloque ningún objeto directamente sobre los elementos emisores de calor y **NO** cubra la bandeja para migajas ni ninguna parte del horno con papel de aluminio. Esto hará que el horno se sobrecaliente o podrá provocar un incendio.
- 11 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.
- 12 **NO** use el horno si tiene daños en el cable de alimentación o el enchufe. Inspeccione regularmente el horno y el cable de alimentación. Si el horno tiene un mal funcionamiento o se ha dañado de alguna manera, deje de utilizarlo inmediatamente y llame a Servicio al Cliente.
- 13 **NO** cubra los conductos 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.
- 14 **NO** inserte ningún objeto en las ranuras de ventilación y **NO** las obstruya.
- 15 **NO** use accesorios adicionales que no hayan sido recomendados o vendidos por SharkNinja.
- 16 **NO** coloque objetos encima de la superficie mientras la unidad esté funcionando excepto que sean accesorios Ninja recomendados.
- 17 Antes de colocar algún accesorio en la unidad de cocción, asegúrese de que esté limpio y seco.
- 18 Diseñado solo para uso sobre encimera. **NO** coloque el horno cerca del borde de una encimera. Asegúrese de que la superficie esté nivelada, limpia y seca.
- 19 Este horno es para uso doméstico y **NO** se debe usar al aire libre. **NO** lo utilice en vehículos o embarcaciones en movimiento.
- 20 **NO** use este horno para nada que no sea su uso previsto. El mal uso puede causar lesiones.
- 21 **NO** guarde ningún material, excepto los accesorios suministrados, en este horno cuando no esté en uso.
- 22 Cuando use este horno, proporcione un espacio adecuado por encima y por todos los lados para la circulación del aire.
- 23 Puede ocurrir un incendio si el horno está cubierto o en contacto con material inflamable, como cortinas, paredes o superficies similares cuando está en uso. **NO** coloque nada sobre el horno durante su funcionamiento.
- 24 Este horno tiene una puerta de vidrio templado que hace que resista mejor las roturas. Evite rayar la superficie de la puerta o hacer marcas en los bordes.
- 25 **NO** utilice el electrodoméstico sin la bandeja extraíble instalada. Asegúrese de retirar las migajas y limpiar la bandeja antes de cada uso.
- 26 **NO** utilice el horno sin bandeja de alta densidad, la rejilla de alambre o la bandeja de malla para freír al aire instaladas.
- 27 **NO** rocíe ningún tipo de aerosol ni saborizante dentro del horno mientras cocina.

- 28 Tenga cuidado cuando ingrese y extraiga cosas del horno, especialmente cuando esté caliente.
- 29 **NO** utilice el papel encerado en la función Broil (Asar) o sin tener en cuenta las instrucciones recomendadas por el fabricante.
- 30 Los voltajes pueden variar, lo que afecta el rendimiento de su producto. Con el fin de evitar posibles enfermedades, utilice un termómetro externo para comprobar que los alimentos estén cocinados a las temperaturas recomendadas.
- 31 Evite el contacto de los alimentos con los elementos calefactores. La carga excesiva de alimentos puede causar lesiones personales o daños materiales, o afectar el uso seguro del horno.
- 32 **NO** introduzca en el horno ninguno de los siguientes materiales: papel, cartón, plástico, bolsas de asar y similares.
- 33 Se debe tener mucho cuidado cuando se utilicen recipientes fabricados con cualquier material que no sea metal o vidrio.
- 34 **NO** toque las superficies calientes. Las superficies del horno, especialmente la Bandeja de alta densidad, 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.
- 35 Los alimentos derramados pueden causar quemaduras graves. Se debe tener mucho cuidado cuando el horno contiene alimentos calientes. El uso inadecuado puede provocar lesiones personales.
- 36 Consulte la sección "Limpieza y mantenimiento" para obtener información sobre el mantenimiento regular del horno.
- 37 Los niños no deben realizar la limpieza y el mantenimiento del horno.
- 38 Presione el botón de encendido para apagar el horno y dejar que se enfríe completamente antes de limpiarlo, moverlo y voltearlo para guardarlo.
- 39 Desenchufe de la toma de corriente cuando no esté en uso. Para desenchufar, sujete el enchufe por el cuerpo y tire de la toma de corriente. Nunca desenchufe el dispositivo sujetando y tirando del cable flexible.
- 40 **NO** lo limpie con almohadillas abrasivas metálicas. Pueden despegarse pedazos de la almohadilla y tocar las piezas eléctricas, lo que genera el riesgo de descarga eléctrica.
- 41 **NO** utilice el horno como fuente de calor o para secar.
- 42 Este electrodoméstico tiene marcas importantes en la patilla del enchufe. No es posible reemplazar todo el cable de alimentación. Si está dañado, póngase en contacto con SharkNinja para el servicio.



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

PIEZAS

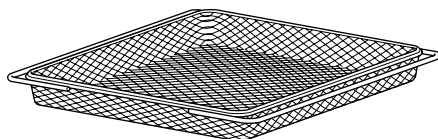


A Unidad principal

No se muestra el cable de alimentación.

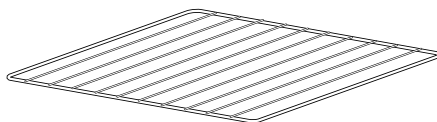
B Bandeja de malla para freír con aire caliente

Úsela en la posición del riel superior para Air Fry (Freír al aire) y Dehydrate (Deshidratar). Deslícela en los rieles superiores para su almacenamiento. Se recomienda el lavado a mano.



C Rejilla de alambre

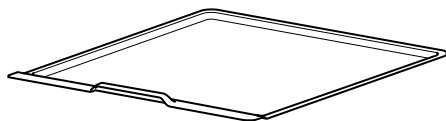
Deslícela en los rieles centrales para Toast (Tostar) y Bagel (Bagel). Si utiliza otros accesorios del horno, deslícela en los rieles inferiores para Reheat (Recalentar), Broil (Asar) y Bake (Hornear). Deslícela en los rieles centrales para el almacenamiento. Se recomienda el lavado a mano.



NOTA: Las funciones Dehydrate (Deshidratar) y Reheat (Recalentar) no están incluidas en todos los modelos.

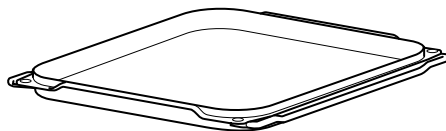
E Bandeja para migajas desmontable

Coloque siempre debajo del elemento de calentamiento inferior. Lavar únicamente a mano.



D Bandeja de alta densidad

Deslice los rieles de la parte inferior para Fresh Pizza (pizza recién horneada), Frozen Pizza (pizza congelada), Sear Crisp (Dorado crujiente), Rapid Bake (Horneado rápido), Griddle (A la plancha), Air Roast (Rostizar al aire), Broil (Asar) y Bake (Hornear). SIEMPRE deslice bandeja de alta densidad en los rieles inferiores en las funciones de calentamiento dual o la lectura de temperatura no funcionará correctamente. Deslice en los rieles inferiores para el almacenamiento. Se recomienda el lavado a mano.



NOTA: NO utilice utensilios metálicos o afilados ni corte los alimentos en la Bandeja de alta densidad. En el caso de alimentos que goteen y sean grasosos, deslice la Bandeja de alta densidad en los rieles inferiores para atrapar los desechos.

SUGERENCIA: Hay un gancho en el lado izquierdo de los rieles inferiores del horno. Esta herramienta está diseñada para estabilizar la rejilla de alambre o la Bandeja de alta densidad cuando se sacan parcialmente del horno. Siempre que retire o instale la bandeja hágalo con cuidado para evitar derrames.

COLOCACIÓN Y ALMACENAMIENTO DE ACCESORIOS



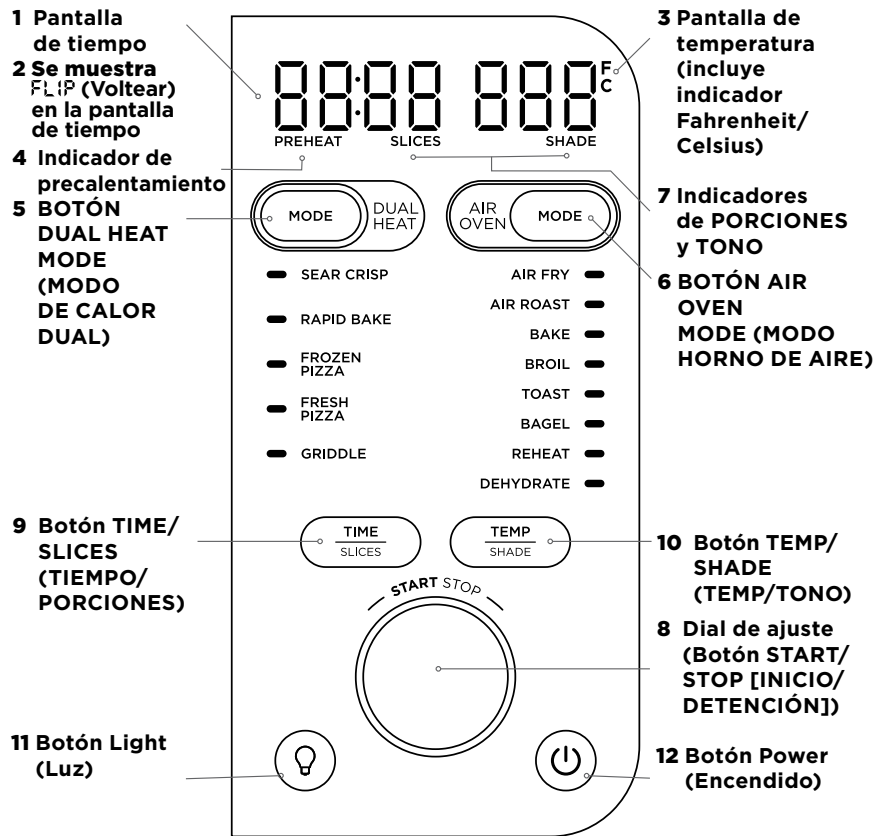
ANTES DEL PRIMER USO

- 1 Retire y descarte todo el material de embalaje, las etiquetas promocionales y la 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 la bandeja de malla para freír al aire, la rejilla de alambre y la bandeja para migajas desmontable en agua tibia con jabón y luego enjuague y seque bien con una esponja no abrasiva. Lave bien la Bandeja de alta densidad con agua caliente y jabón.
- 4 **NUNCA** sumerja la unidad principal en agua ni la meta en el lavavajillas.

Recomendamos colocar la rejilla de alambre, la bandeja de alta densidad y la bandeja de malla para freír al aire dentro del horno y hacerlo funcionar para freír al aire a 450 °F durante 20 minutos sin añadir alimentos. Asegúrese de que la zona esté bien ventilada, ya que puede desprenderse algo de olor. Esto elimina cualquier residuo de embalaje y rastros de olor que puedan estar presentes. Este procedimiento es completamente seguro y no perjudica el desempeño del horno.

NOTA: Para obtener el mayor tiempo de uso, recomendamos lavar a mano los accesorios. La bandeja de malla para freír al aire y las rejillas de alambre pueden colocarse en el lavaplatos, pero se desgastan más rápidamente con el tiempo.

USO DEL PANEL DE CONTROL



FUNCIONES

SEAR CRISP (DORADO CRUJIENTE):

Obtenga un sellado por contacto con las proteínas más grandes, y comidas en sartén de gran tamaño.

RAPID BAKE (HORNEADO RÁPIDO): Cocción de contacto para poner en marcha las masas para un aumento adicional y el desarrollo de la textura externa.

FROZEN PIZZA (PIZZA CONGELADA): Cocine la pizza congelada de corteza fina a gruesa.

FRESH PIZZA (PIZZA RECIÉN HORNEADA): Cocine rápidamente pizzas caseras para obtener una corteza deliciosamente crujiente.

GRIDDLE (A LA PLANCHA): Obtenga un ligero dorado en desayunos, quesadillas, sándwiches y mucho más.

AIR FRY (FREÍR AL AIRE): Prepare alimentos rápidos y extra crujientes, como alitas de pollo, patatas fritas y nuggets de pollo, con poco o nada de aceite agregado.

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

BROIL (ASAR): Ase la carne y pescado y tueste uniformemente la parte superior de las cazuelas.

BAKE (HORNEAR): Hornee galletas, brownies, pasteles y mucho más de manera uniforme.

TOAST (TOSTAR): Puede tostar hasta 9 rebanadas de pan hasta el color que desee.

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

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

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

NOTA: Las funciones Dehydrate (Deshidratar) y Reheat (Recalentar) no están incluidas en todos los modelos.

BOTONES DE FUNCIONAMIENTO Y PANTALLA DEL PANEL DE CONTROL

- Pantalla de tiempo:** Muestra el tiempo de cocción. El tiempo comenzará una cuenta regresiva cuando se cocinen alimentos.
- FLIP:** Aparecerá en la pantalla de tiempo cuando la unidad esté lo suficientemente fría como para voltearla, guardarla o limpiarla.
- Pantalla de temperatura:** Muestra la temperatura de cocción.

NOTA: El tiempo y la temperatura estarán siempre predeterminados en el tiempo y la temperatura de cocción que se estableció la última vez que se utilizó el horno. En el primer uso, el tiempo y la temperatura predeterminados deben ajustarse para su ciclo de cocción. Consulte la Guía de inspiración para obtener más información sobre los mejores tiempos y temperaturas de cocción.

- PREHEAT (PRECALENTAR)** Se ilumina y muestra la barra de progreso (para las funciones de calor dual) cuando la unidad se está precalentando. El precalentamiento tardará hasta 60 segundos en las funciones del Air Oven Mode (Modo horno de aire). Toast (Tostar), Bagel (Bagel) y Broil (Asar) no tienen precalentamiento. El precalentamiento tardará entre 5 y 10 minutos con las funciones de calor dual.

NOTA: El tiempo de precalentamiento puede variar si la unidad ya está caliente.

- Botón DUAL HEAT MODE (MODO DE CALOR DUAL):** Presione para activar la selección de las funciones de calor dual (Sear Crisp [Dorado crujiente], Rapid Bake [Horneado rápido], Fresh Pizza [Pizza recién horneada], Frozen Pizza [Pizza congelada] Griddle [A la plancha]) y utilice el dial para recorrer las funciones. Presione de nuevo el botón DUAL HEAT MODE (MODO DE CALOR DUAL) para confirmar la selección. Estas funciones **REQUIEREN** que la Bandeja de alta densidad se precaliente mientras el horno se está precalentando.
- Botón AIR OVEN MODE (MODO HORNO DE AIRE):** Presione para activar la selección de las funciones del Air Oven Mode (Modo Horno de Aire) (Air Fry [Freír al aire], Air Roast [Rostizar al aire], Bake [Hornear], Broil [Asar], Toast [Tostar], Bagel [Bagel], Reheat [Recalentar] y Dehydrate [Deshidratar]) y utilice el dial para recorrer las funciones. Presione de nuevo el botón AIR OVEN MODE (MODO HORNO DE AIRE) para confirmar la selección. Estas funciones no requieren que la Bandeja de alta densidad se precaliente mientras el horno se está precalentando.
- PORCIONES y TONO** se iluminarán cuando se utilice la función Toast (Tostar) o Bagel (Bagel).

- Dial de ajuste (Botón START/STOP [INICIO/DETENCIÓN]):** Presione para iniciar o pausar la cocción.

NOTA: Durante el ciclo de cocción, presione botón DUAL HEAT MODE (MODO DE CALOR DUAL) para volver a la selección de la función de calentamiento doble o AIR OVEN MODE (MODO HORNO DE AIRE) para regresar a las funciones del modo de horno de aire. El ciclo de cocción se detendrá.

- Botón TIME/SLICES (TIEMPO/PORCIONES):** Para seleccionar un tiempo de cocción, presione el botón TIME/SLICES (TIEMPO/PORCIONES) y, a continuación, utilice el dial para ajustar la hora. Presione el botón TIME/SLICES (TIEMPO/PORCIONES) nuevamente o espere 3 segundos para confirmar. Cuando se usa la función Toast (Tostar) o Bagel (Bagel), este botón modificará la cantidad de rebanadas o mitades de bagels en lugar del tiempo. Si la unidad realiza una cocción por menos de 1 hora, el reloj iniciará una cuenta regresiva en minutos y segundos. Si la unidad realiza una cocción por más de 1 hora, el reloj iniciará una cuenta regresiva en horas y minutos solamente.

- Botón TEMP/SHADE (TEMP/TONO):** Para ajustar la temperatura, presione el botón TEMP/SHADE (TEMP/TONO) y utilice el dial para ajustar la temperatura. Presione el botón TEMP/SHADE (TIEMPO/PORCIONES) nuevamente o espere 3 segundos para confirmar. Cuando utilice la función Toast (Tostar) o Bagel (Bagel), este botón ajustará el nivel de oscuridad (SHADE [TONO]) en lugar de la temperatura.

NOTA: La temperatura y el tiempo de cocción se pueden ajustar en cualquier momento durante el ciclo de cocción.

NOTA: Para cambiar de Fahrenheit a Celsius, mantenga presionado el botón TEMP/SHADE (TEMP/TONO) durante 5 segundos mientras la unidad no está en modo de cocción.

- Botón Light (Luz):** Presione para encender y apagar la luz del interior del horno. La luz se encenderá automáticamente cuando queden 30 segundos de tiempo de cocción.

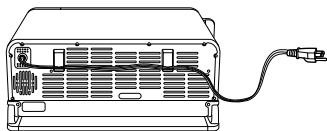
- Botón Power (Encendido):** Presione para encender y apagar la unidad.

CÓMO USAR EL HORNO PARA FREÍR AL AIRE DE CALOR DUAL FOODI®

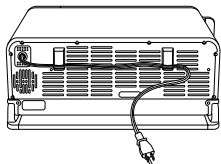
MANEJO DEL CABLE DE ALIMENTACIÓN

Nuestro sistema de gestión de cables está diseñado para que no interfiera con la funcionalidad abatible del horno.

Opción 1 Salida a la izquierda



Opción 2 Salida detrás del horno



CÓMO REDUCIR EL HUMO

Cuando cocine alimentos grasosos y que goteen con la bandeja de malla para freír al aire, coloque la bandeja de alta densidad en los rieles inferiores para recoger la grasa.



Recomendado:
Canola
Coco refinado
Aguacate
Verduras
Semillas de uva

No recomendado:
Aceite de oliva
Mantequilla
Margarina

- La unidad podría producir humo al cocinar con un ajuste de temperatura superior al recomendado. Evite superar los 400 °F cuando use aceites para limitar el humo.
- Cuando utilice un rociador para cocinar, **NO** lo rocíe en las paredes laterales interiores ni en los elementos de calentamiento de la unidad. El rociador para cocinar puede reducir la vida útil del producto.

USO DE LAS FUNCIONES DE COCCIÓN

Para encender la unidad, enchufe el cable de alimentación a la pared, coloque el horno en la posición de cocción y presione el botón.

FUNCIONES DE CALOR DUAL

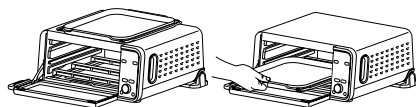
Presione el botón MODE (MODO) para seleccionar las siguientes funciones de calefacción dual. Las funciones de calor dual requieren precalentar la bandeja de alta densidad y pueden tardar de 5 a 10 minutos. **Asegúrese de que la bandeja de alta densidad esté insertada en la unidad antes de precalentar.** La unidad mostrará una barra de progreso y luego emitirá un pitido para indicar que se ha precalentado y el tiempo comenzará a contar. **NO** coloque alimentos dentro de la unidad hasta que se complete el precalentamiento.

NOTA: Los resultados pueden variar si la unidad ya está caliente.

SEAR CRISP (DORADO CRUJIENTE)

- 1 Para seleccionar la función, presione el botón DUAL HEAT MODE (MODO DE CALOR DUAL) y luego gire el dial hasta que SEAR CRISP (DORADO CRUJIENTE) se ilumine.
- 2 Presione el botón TIME/SLICES (TIEMPO/PORCIONES) y utilice el dial para seleccionar su tiempo hasta 2 horas. El tiempo aumentará en incrementos de 1 minuto por debajo de 1 hora, y en incrementos de 5 minutos después de 1 hora.
- 3 Presione el botón TEMP/SHADE (TEMP/TONO) y use el dial para ajustar la temperatura entre 250 °F y 500 °F. La temperatura se ajustará en incrementos de 5 grados.
- 4 Inserte la bandeja de alta densidad en los rieles inferiores del horno para permitir que esta se precaliente con el horno.
- 5 Presione el dial de ajuste para comenzar el precalentamiento. Esto puede tardar de 5 a 10 minutos.
- 6 Cuando la unidad emita un pitido para indicar que se ha precalentado, abra inmediatamente la puerta del horno y, con guantes para horno, coloque los ingredientes en la bandeja de alta densidad y deslícela hacia los rieles inferiores. Cierre la puerta del horno.

NOTA: Si lo prefiere, coloque la plaque haute densité en la parte superior de la unidad después del precalentamiento para agregar los alimentos. Para voltear o deslizar los alimentos en bandeja de alta densidad, tire de $\frac{3}{4}$ partes hacia afuera hasta que sienta el gancho en el lado izquierdo del horno. Este mecanismo está diseñado para estabilizar la bandeja de alta densidad si se extrae parcialmente.



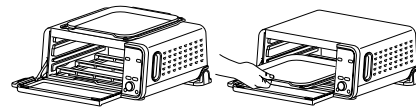
- 7 Se iniciará inmediatamente la cuenta regresiva del tiempo hasta que la unidad indique que ha precalentado. Simplemente gire el dial durante la cocción para ajustar el tiempo.
- 8 Una vez finalizada la cocción, la unidad emitirá un pitido y aparecerá "END HOT" (FIN DEL CALOR) en la pantalla.

RAPID BAKE (HORNEADO RÁPIDO)

NOTA: Los alimentos cocinan entre un 30 % y un 50 % más rápido que las instrucciones de uso promedio de la caja. Consulte la tabla de Rapid Bake (Horneado rápido) en la Guía de Inicio Rápido e Inspiración para obtener más orientación sobre los tiempos y los ajustes de temperatura.

- 1 Para seleccionar la función, presione el botón DUAL HEAT MODE (MODO DE CALOR DUAL) y luego gire el dial hasta que RAPID BAKE (HORNEADO RÁPIDO) se ilumine.
- 2 Presione el botón TIME/SLICES (TIEMPO/PORCIONES) y utilice el dial para seleccionar su tiempo hasta 2 horas. El tiempo aumentará en incrementos de 1 minuto por debajo de 1 hora, y en incrementos de 5 minutos después de 1 hora.
- 3 Presione el botón TEMP/SHADE (TEMP/TONO) y use el dial para ajustar la temperatura entre 180 °F y 450 °F. La temperatura se ajustará en incrementos de 5 grados.
- 4 Inserte la bandeja de alta densidad en los rieles inferiores del horno para permitir que esta se precaliente con el horno.
- 5 Presione el dial de ajuste para comenzar el precalentamiento. Esto puede tardar de 5 a 10 minutos.
- 6 Cuando la unidad emita un pitido para indicar que se ha precalentado, abra inmediatamente la puerta del horno y, con guantes para horno, coloque los ingredientes en la bandeja de alta densidad y deslícela hacia los rieles inferiores. Cierre la puerta del horno.

NOTA: Si lo prefiere, coloque bandeja de alta densidad en la parte superior de la unidad después del precalentamiento para agregar los alimentos. Para voltear o deslizar los alimentos en bandeja de alta densidad, tire de $\frac{3}{4}$ partes hacia afuera hasta que sienta el gancho en el lado izquierdo del horno. Este mecanismo está diseñado para estabilizar la bandeja de alta densidad si se extrae parcialmente.



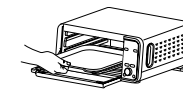
- 7 Se iniciará inmediatamente la cuenta regresiva del tiempo hasta que la unidad indique que ha precalentado. Simplemente gire el dial durante la cocción para ajustar el tiempo.

- 8 Una vez finalizada la cocción, la unidad emitirá un pitido y aparecerá "END HOT" (FIN DEL CALOR) en la pantalla.

FROZEN PIZZA (PIZZA CONGELADA)

NOTA: Las pizzas congeladas se cocinarán entre un 30 % y un 50 % más rápido que el tiempo medio recomendado en la caja. Utilice la temperatura recomendada en la caja. Controle siempre los alimentos mientras se cocinan.

- 1 Para seleccionar la función, presione el botón DUAL HEAT MODE (MODO DE CALOR DUAL) y luego gire el dial hasta que FROZEN PIZZA (PIZZA CONGELADA) se ilumine.
- 2 Inserte la bandeja de alta densidad en los rieles inferiores del horno para permitir que la bandeja de alta densidad se precaliente con el horno.



- 3 Presione el botón TIME/SLICES (TIEMPO/PORCIONES) y utilice el dial para seleccionar su tiempo hasta 2 horas. El tiempo aumentará en incrementos de 1 minuto por debajo de 1 hora, y en incrementos de 5 minutos después de 1 hora.
- 4 Presione el botón TEMP/SHADE (TEMP/TONO) y use el dial para ajustar la temperatura entre 180 °F y 500 °F. La temperatura se ajustará en incrementos de 5 grados. Ajuste la temperatura del horno según las instrucciones de la caja. El tiempo de cocción será más rápido que el recomendado en la caja, por lo que hay que controlar los alimentos mientras se cocinan.
- 5 Presione el dial de ajuste para comenzar el precalentamiento. Esto puede tardar de 5 a 10 minutos.
- 6 Cuando la unidad emita un pitido para indicar que se ha precalentado, abra inmediatamente la puerta del horno y, con guantes para horno, coloque la pizza en la bandeja de alta densidad y deslícela hacia los rieles inferiores. Cierre la puerta del horno.

NOTA: Si lo prefiere, coloque la bandeja de alta densidad en la parte superior de la unidad después del precalentamiento para agregar los alimentos. Para deslizar la pizza sobre la bandeja de alta densidad sin retirarla, tire $\frac{3}{4}$ hacia fuera hasta que sienta que se engancha en el lado izquierdo del horno. Este mecanismo está diseñado para estabilizar la bandeja de alta densidad si se extrae parcialmente.

CÓMO USAR EL HORNO PARAFREÍR AL AIRE DE CALOR DUAL FOODI® (CONTINUACIÓN)

7 Se iniciará inmediatamente la cuenta regresiva del tiempo hasta que la unidad indique que ha precalentado. Simplemente gire el dial durante la cocción para ajustar el tiempo.

8 Una vez finalizada la cocción, la unidad emitirá un pitido y aparecerá "END HOT" (FIN DEL CALOR) en la pantalla.

FRESH PIZZA (PIZZA RECIÉN HORNEADA)

1 Para seleccionar la función, presione el botón DUAL HEAT MODE (MODO DE CALOR DUAL) y luego gire el dial hasta que FRESH PIZZA (PIZZA RECIÉN HORNEADA) se ilumine.

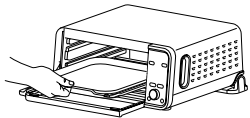
2 Presione el botón TIME/SLICES (TIEMPO/PORCIONES) y utilice el dial para seleccionar su tiempo hasta 2 horas. El tiempo aumentará en incrementos de 1 minuto por debajo de 1 hora, y en incrementos de 5 minutos después de 1 hora.

NOTA: Recomendamos el uso de una espátula de pizza como el mejor método para transferir la masa fresca a bandeja de alta densidad precalentada. Si no tiene una espátula de pizza, puede utilizar papel encerado. Consulte la página 16 para obtener detalles sobre el uso de papel encerado en la sección Alternativa a la espátula de pizza.

3 Presione el botón TEMP/SHADE (TEMP/TONO) y use el dial para ajustar la temperatura entre 180 °F y 500 °F. La temperatura se ajustará en incrementos de 5 grados.

NOTA: Para conocer las recomendaciones de tiempo y temperatura en los diferentes tipos de corteza, consulte la Guía de Inicio Rápido e Inspiración.

4 Inserte la bandeja de alta densidad en los rieles inferiores del horno para permitir que esta se precaliente con el horno.

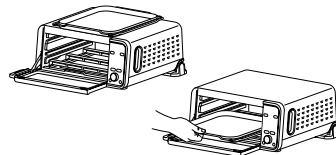


5 Presione el dial de ajuste para comenzar el precalentamiento. Esto puede tardar de 5 a 10 minutos.

NOTA: Para cocinar varias pizzas seguidas, recomendamos precalentar completamente la unidad antes de cada uso para obtener los mejores resultados. Si no desea precalentar después de la primera pizza, puede omitirlo manteniendo el dial de ajuste durante 3 segundos al iniciar el ciclo de cocción o durante el precalentamiento. Omitir el precalentamiento puede afectar al tiempo de cocción y a la calidad.

6 Cuando la unidad emita un pitido para indicar que se ha precalentado, abra inmediatamente la puerta del horno y, con guantes para horno, coloque la pizza en la bandeja de alta densidad y deslicela hacia los rieles inferiores. Cierre la puerta del horno.

NOTA: Si lo prefiere, coloque bandeja de alta densidad en la parte superior de la unidad después del precalentamiento para agregar los alimentos. Para voltear o deslizar los alimentos en la placa haute densité, tire de $\frac{3}{4}$ partes hacia afuera hasta que sienta el gancho en el lado izquierdo del horno. Este mecanismo está diseñado para estabilizar la bandeja de alta densidad si se extrae parcialmente.



7 Se iniciará inmediatamente la cuenta regresiva del tiempo hasta que la unidad indique que ha precalentado. Simplemente gire el dial durante la cocción para ajustar el tiempo.

8 Una vez finalizada la cocción, la unidad emitirá un pitido y aparecerá "END HOT" (FIN DEL CALOR) en la pantalla.

GRIDDLE (A LA PLANCHA)

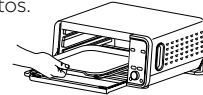
1 Para seleccionar la función, presione el botón DUAL HEAT MODE (MODO DE CALOR DUAL) y luego gire el dial hasta que GRIDDLE (A LA PLANCHA) se ilumine.

2 Presione el botón TIME/SLICES (TIEMPO/PORCIONES) y utilice el dial para seleccionar el tiempo hasta 30 minutos. El tiempo se ajustará en incrementos de 1 minuto.

3 Presione el botón TEMP/SHADE (TEMP/TONO) y use el dial para seleccionar una temperatura de entre 300 °F y 450 °F. La temperatura se ajustará en incrementos de 5 grados. El tiempo se ajustará en incrementos de 1 minuto.

4 Inserte la bandeja de alta densidad en los rieles inferiores del horno para permitir que esta se precaliente con el horno.

5 Presione el dial de ajuste para comenzar el precalentamiento. Esto puede tardar de 5 a 10 minutos.



6 Cuando la unidad emita un pitido para indicar que se ha precalentado, abra inmediatamente la puerta del horno y, con guantes para horno, coloque los ingredientes en la bandeja de alta densidad y deslicela hacia los rieles inferiores. Cierre la puerta del horno.

7 Se iniciará inmediatamente la cuenta regresiva del tiempo hasta que la unidad indique que ha precalentado. Simplemente gire el selector para ajustar el tiempo.

8 Una vez finalizada la cocción, la unidad emitirá un pitido y aparecerá "END HOT" (FIN DEL CALOR) en la pantalla.

FUNCIONES DEL AIR OVEN MODE (MODO HORNO DE AIRE)

Presione el botón AIR OVEN MODE (MODO HORNO DE AIRE) para seleccionar las siguientes funciones del Air Oven Mode (Modo horno de aire). El precalentamiento tardará 60 segundos. Con estas funciones no es necesario el precalentamiento de la bandeja de alta densidad.

NOTA: La unidad se precalienta más rápidamente en las funciones del Air Oven Mode (Modo horno de aire), por lo que recomendamos preparar todos los ingredientes antes de encender el horno.

Air Fry (Freír al aire)

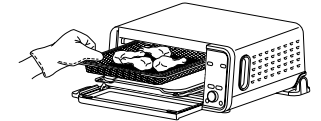
1 Para seleccionar la función, presione el botón AIR OVEN MODE (MODO HORNO DE AIRE) y luego gire el dial hasta que AIR FRY (FREÍR AL AIRE) se ilumine. Se mostrarán los ajustes de temperatura y tiempo predeterminados.

2 Presione el botón TIME/SLICES (TIEMPO/PORCIONES) y utilice el dial para seleccionar el tiempo hasta 1 hora. El tiempo se ajustará en incrementos de 1 minuto por debajo de 1 hora. Para ajustar la hora, presione de nuevo el botón TIME/SLICES (TIEMPO/PORCIONES).

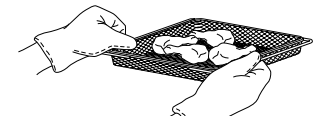
3 Presione el botón TEMP/SHADE (TEMP/TONO) y use el dial para seleccionar una temperatura de entre 250 °F y 450 °F. La temperatura se ajustará en incrementos de 5 grados. Para ajustar la temperatura, presione de nuevo el botón TEMP/SHADE (TEMP/TONO).

4 Presione el dial de ajuste para comenzar el precalentamiento.

5 Coloque los ingredientes en la bandeja de malla para freír al aire. Si los ingredientes son grasos, aceitosos o marinados, coloque bandeja de malla para freír al aire en los rieles superiores y la bandeja de alta densidad en los rieles inferiores.



Use bandeja de malla para freír al aire para los ingredientes secos.



Use la bandeja de malla para freír al aire con la bandeja de alta densidad para los ingredientes grasos, aceitosos o marinados. Cuando utiliza la bandeja de alta densidad, es posible que deba dar vuelta la comida a la mitad de la preparación para una cocción más uniforme.

6 Cuando la unidad emita un pitido para indicar que se ha precalentado, deslice inmediatamente la bandeja en los rieles superiores del horno. Si también utiliza la bandeja de alta densidad, deslice la bandeja de alta densidad en los rieles inferiores.

NOTA: El cronómetro comenzará con la cuenta regresiva tan pronto como la unidad haya precalentado. Si los ingredientes no están listos para colocarlos en el horno, simplemente gire el dial para añadir más tiempo.

7 Para un dorado y crujiente más uniforme, voltee los ingredientes con pinzas no metálicas o una espátula a la mitad del ciclo de cocción.

8 Una vez finalizada la cocción, la unidad emitirá un pitido y aparecerá "END HOT" (FIN DEL CALOR) en la pantalla.

CÓMO USAR EL HORNO PARA FREÍR AL AIRE DE CALOR DUAL FOODI® (CONTINUACIÓN)

Air Roast (Rostizar al aire)

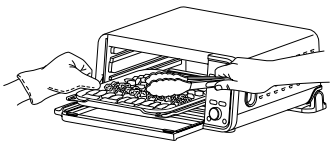
- 1 Para seleccionar la función, presione el botón AIR OVEN MODE (MODO DE CALOR DUAL) y luego gire el dial repetidamente hasta que AIR ROAST (ROSTIZAR AL AIRE) se ilumine. Se mostrarán los ajustes de temperatura y tiempo predeterminados.
- 2 Presione el botón TIME/SLICES (TIEMPO/PORCIONES) y utilice el dial para seleccionar su tiempo hasta 2 horas. El tiempo aumentará en incrementos de 1 minuto por debajo de 1 hora, y en incrementos de 5 minutos después de 1 hora. Para ajustar la hora, presione de nuevo el botón TIME/SLICES (TIEMPO/PORCIONES).
- 3 Presione el botón TEMP/SHADE (TEMP/TONO) y use el dial para seleccionar una temperatura de entre 250 °F y 450 °F. La temperatura se ajustará en incrementos de 5 grados. Para ajustar la temperatura, presione de nuevo el botón TEMP/SHADE (TEMP/TONO).
- 4 Presione el dial de ajuste para comenzar el precalentamiento. Coloque los ingredientes en la bandeja de alta densidad.

NOTA: Los alimentos se cocinan más rápido cuando se utiliza la función Air Roast (Rostizar al aire) que cuando se utiliza la función Bake (Hornear), por lo que para las recetas del horno tradicional, consulte la Guía de Inspiración para obtener orientación sobre los tiempos de cocción y las temperaturas.

- 5 Cuando la unidad emita un pitido para indicar que se ha precalentado, abra inmediatamente la puerta del horno y use un guante para horno para deslizar bandeja de alta densidad en los rieles inferiores con los ingredientes. Cierre la puerta del horno.

NOTA: El cronómetro comenzará con la cuenta regresiva tan pronto como la unidad haya precalentado. Si los ingredientes no están listos para colocarlos en el horno, simplemente gire el dial para añadir más tiempo.

- 6 Durante la cocción, puede abrir la puerta del horno para verificar o voltear los ingredientes.



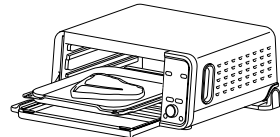
- 7 Una vez finalizada la cocción, la unidad emitirá un pitido y aparecerá "END HOT" (FIN DEL CALOR) en la pantalla.

Broil (Asar)

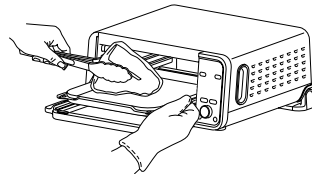
- 1 Para seleccionar la función, presione el botón AIR OVEN MODE (MODO DE CALOR DUAL) y luego gire el dial hasta que BROIL (ASAR) se ilumine. Se mostrarán los ajustes de temperatura y tiempo predeterminados.
- 2 Presione el botón TIME/SLICES (TIEMPO/PORCIONES) y utilice el dial para seleccionar el tiempo hasta 30 minutos. El tiempo se ajustará en incrementos de 30 segundos. Para ajustar la hora, presione de nuevo el botón TIME/SLICES (TIEMPO/PORCIONES).
- 3 Presione el botón TEMP/SHADE (TEMP/TONO) y use el dial para seleccionar HI (450 °F) o LO (400 °F). Para ajustar la temperatura, presione de nuevo el botón TEMP/SHADE (TEMP/TONO).

NOTA: No hay precalentamiento para la función Broil (Asar).

- 4 Si utiliza la rejilla de alambre, deslice la rejilla de alambre en los rieles centrales con o sin la bandeja de alta densidad en los rieles inferiores para recoger los goteos, luego añada los ingredientes. Si utiliza la plaque haute densité, coloque los ingredientes en la bandeja de alta densidad y deslicela en los rieles inferiores, luego agregue los ingredientes. Si utiliza una rejilla de alambre con otro accesorio para hornear, deslice la rejilla de alambre en los rieles inferiores y luego agregue los ingredientes. Cierre la puerta del horno. Presione el dial de ajuste para comenzar la cocción.



- 5 Durante la cocción, puede abrir la puerta del horno para verificar o voltear los ingredientes.

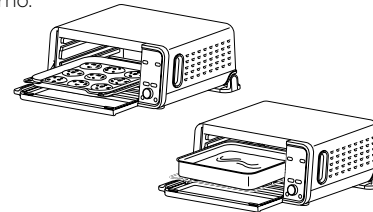


- 6 Una vez finalizada la cocción, la unidad emitirá un pitido y aparecerá "END HOT" (FIN DEL CALOR) en la pantalla.

Bake (hornear)

NOTA: Utilice los tiempos y temperaturas con los alimentos que se recomiendan en la caja. El tiempo y la temperatura variarán cuando se utilicen diferentes tipos de accesorios para hornear con respecto a las instrucciones de la caja. Controle siempre los alimentos mientras cocina.

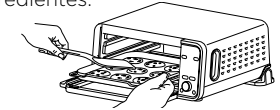
- 1 Para seleccionar la función, presione el botón AIR OVEN MODE (MODO DE CALOR DUAL) y luego gire el dial hasta que BAKE (HORNEAR) se ilumine. Se mostrarán los ajustes de temperatura y tiempo predeterminados.
- 2 Presione el botón TIME/SLICES (TIEMPO/PORCIONES) y utilice el dial para seleccionar su tiempo hasta 2 horas. El tiempo aumentará en incrementos de 1 minuto por debajo de 1 hora, y en incrementos de 5 minutos después de 1 hora. Para ajustar la hora, presione de nuevo el botón TIME/SLICES (TIEMPO/PORCIONES).
- 3 Presione el botón TEMP/SHADE (TEMP/TONO) y use el dial para seleccionar una temperatura de entre 180 °F y 450 °F. La temperatura se ajustará en incrementos de 5 grados. Para ajustar la temperatura, presione de nuevo el botón TEMP/SHADE (TEMP/TONO).
- 4 Presione el dial de ajuste para comenzar el precalentamiento.
- 5 Coloque los ingredientes en la plaque haute densité. Cuando la unidad emita un pitido para indicar que se ha precalentado, deslice inmediatamente la bandeja de alta densidad en los rieles inferiores. Cierre la puerta del horno.



NOTA: El cronómetro comenzará con la cuenta regresiva tan pronto como la unidad haya precalentado. Si los ingredientes no están listos para colocarlos en el horno, simplemente gire el dial para añadir más tiempo.

NOTA: Si utiliza otro accesorio para hornear, deslice la rejilla de alambre en los rieles inferiores con el accesorio en la parte superior.

- 6 Durante la cocción, puede abrir la puerta del horno para verificar o voltear los ingredientes.



- 7 Una vez finalizada la cocción, la unidad emitirá un pitido y aparecerá "END HOT" (FIN DEL CALOR) en la pantalla.

Toast (tostar)

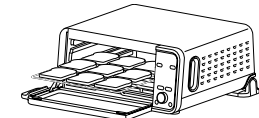
- 1 Para seleccionar la función, presione el botón AIR OVEN MODE (MODO DE CALOR DUAL) y luego gire el dial hasta que TOAST (TOSTAR) se ilumine. Se mostrará la cantidad predeterminada de rebanadas y el nivel de color.
- 2 Presione el botón TIME/SLICES (TIEMPO/PORCIONES) y use el dial para seleccionar la cantidad de rebanadas de pan. Puede tostar hasta 9 rebanadas a la vez. Para ajustar la cantidad de rebanadas, presione de nuevo el botón TIME/SLICES (TIEMPO/PORCIONES).
- 3 Presione el botón TEMP/SHADE (TEMP/TONO) y use el dial para seleccionar un nivel de color. Para ajustar el nivel de color, presione de nuevo el botón TEMP/SHADE (TEMP/TONO).

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

- 4 Coloque las rebanadas de pan en la rejilla de alambre en los rieles centrales. Cierre la puerta del horno y presione el dial de ajuste para comenzar la cocción. No es necesario que dé vuelta las rebanadas durante la cocción.

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

- 5 Una vez finalizada la cocción, la unidad emitirá un pitido y aparecerá "END HOT" (FIN DEL CALOR) en la pantalla.



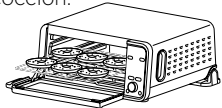
CÓMO USAR EL HORNO PARA FREÍR AL AIRE DE CALOR DUAL FOODI® (CONTINUACIÓN)

Bagel (bagel)

- 1 Para seleccionar la función, presione el botón AIR OVEN MODE (MODO DE CALOR DUAL) y luego gire el dial hasta que BAGEL (BAGEL) se ilumine. Se mostrará la cantidad predeterminada de rebanadas y el nivel de color.
- 2 Presione el botón TIME/SLICES (TIEMPO/PORCIONES) y use el dial para seleccionar la cantidad de rebanadas. Puede tostar hasta 6 rebanadas de bagel a la vez. Para ajustar la cantidad de rebanadas, presione de nuevo el botón TIME/SLICES (TIEMPO/PORCIONES).
- 3 Presione el botón TEMP/SHADE (TEMP/TONO) y use el dial para seleccionar un nivel de color. Para ajustar el nivel de color, presione de nuevo el botón TEMP/SHADE (TEMP/TONO).

NOTA: No hay ajustes de temperatura disponibles para la función Bagel (Bagel), y la unidad no precaliente en el modo de Bagel (Bagel). Es muy importante seleccionar la cantidad exacta de las rebanadas para evitar tostar en exceso o demasiado poco. Los resultados pueden variar cuando la unidad ya está caliente.

- 4 Coloque las rebanadas de bagel, con el lado cortado hacia arriba, en la rejilla de alambre en los rieles centrales. Cierre la puerta del horno y presione el dial de ajuste para comenzar la cocción. No es necesario que dé vuelta las rebanadas durante la cocción.



- 5 Una vez finalizada la cocción, la unidad emitirá un pitido y aparecerá "END HOT" (FIN DEL CALOR) en la pantalla.

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

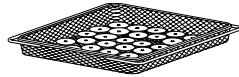
Dehydrate (Deshidratar)

NOTA: La función DEHYDRATE (Deshidratar) no está incluida en todos los modelos.

- 1 Para seleccionar la función, presione el botón AIR OVEN MODE (MODO DE CALOR DUAL) y luego gire el dial hasta que DEHYDRATE (DESHIDRATAR) se ilumine. Se mostrarán los ajustes de temperatura y tiempo predeterminados.

NOTA: No hay precalentamiento con Dehydrate (Deshidratar).

- 2 Presione el botón TIME/SLICES (TIEMPO/PORCIONES) y utilice el dial para seleccionar el tiempo hasta 12 horas. El tiempo se ajustará en incrementos de 15 minutos. Para ajustar la hora, presione de nuevo el botón TIME/SLICES (TIEMPO/PORCIONES).
- 3 Presione el botón TEMP/SHADE (TEMP/TONO) y use el dial para seleccionar una temperatura de entre 85 °F y 200 °F. La temperatura se ajustará en incrementos de 5 grados. Para ajustar la temperatura, presione de nuevo el botón TEMP/SHADE (TEMP/TONO).
- 4 Coloque los ingredientes en la bandeja de malla para freír al aire y coloque la bandeja en los rieles superiores del horno. Cierre la puerta del horno y presione el dial de ajuste para comenzar la cocción.



- 5 Durante la cocción, puede abrir la puerta del horno para verificar o voltear los ingredientes.
- 6 Una vez finalizada la cocción, la unidad emitirá un pitido y aparecerá "END HOT" (FIN DEL CALOR) en la pantalla.

REHEAT (RECALENTAR)

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

- 1 Para seleccionar la función, presione el botón AIR OVEN MODE (MODO DE CALOR DUAL) y luego gire el dial hasta que REHEAT (RECALENTAR) se ilumine.
- 2 Presione el botón TIME/SLICES (TIEMPO/PORCIONES) para seleccionar el tiempo de recalentamiento hasta 2 horas. El tiempo aumentará en incrementos de 1 minuto por debajo de 1 hora, y en incrementos de 5 minutos después de 1 hora.
- 3 Presione el botón TEMP/SHADE (TEMP/TONO) para seleccionar una temperatura de entre 100 °F y 450 °F. La temperatura se ajustará en incrementos de 5 grados.
- 4 Coloque los alimentos sobre la plaque haute densité o en un recipiente seguro para usar en el horno, y coloque la bandeja o el recipiente sobre la rejilla de alambre. Cierre la puerta del horno y presione el dial de ajuste para comenzar la cocción.
- 5 Una vez finalizada la cocción, la unidad emitirá un pitido y aparecerá "END HOT" (FIN DEL CALOR) en la pantalla.

NOTA: No hay precalentamiento con la función Reheat (Recalentar).

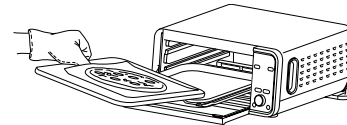
ALTERNATIVA A LA ESPÁTULA DE PIZZA

Recomendamos una espátula de pizza como el mejor método para transferir la masa fresca a la bandeja de alta densidad precalentada. Si no tiene una espátula de pizza, siga las siguientes instrucciones.

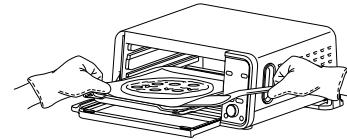
- 1 Mida una hoja grande de papel de encerado del tamaño de la bandeja de alta densidad. A continuación, tome el papel encerado y colóquelo sobre una tabla de cortar u otra superficie plana para extender la masa de pizza recién horneada con harina hasta alcanzar el grosor deseado.



- 2 Coloque los condimentos y los ingredientes sobre la masa fresca. Una vez que la plaque haute densité se haya precalentado, con ayuda de unos guantes de cocina, deslice la Bandeja de alta densidad parcialmente fuera del horno y transfiera la pizza recién horneada con el papel de encerado a la plaque haute densité. Vuelva a introducir la plaque haute densité en el horno y cierre la puerta.



- 3 Después de 3 o 4 minutos de cocción, puede retirar el papel encerado de la parte inferior de la pizza. Utilice unos guantes de cocina para deslizar la plaque haute densité parcialmente fuera del horno y desliza con cuidado el papel encerado para sacarlo de debajo de la pizza agarrando una de las esquinas. Vuelva a introducir la bandeja de alta densidad en el horno y cierre la puerta. Si deja el papel encerado durante el ciclo de cocción, el papel puede volverse quebradizo.

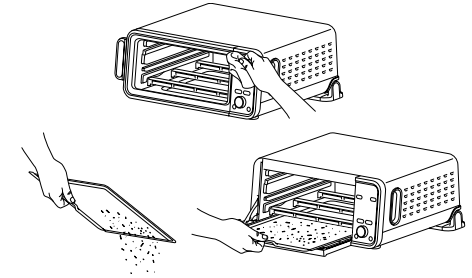


NOTA: El papel encerado no debe tocar ninguna de las resistencias ni las paredes interiores del horno, ya que podría provocar humo. **NO** utilice el papel encerado en la función Broil (Asar) o sin tener en cuenta las instrucciones recomendadas por el fabricante.

LIMPIEZA DIARIA

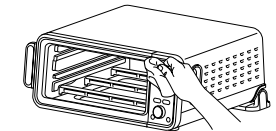
Debe limpiar la unidad a fondo después de cada uso.

- 1 Desenchufe la unidad de la toma de corriente y deje que se enfríe antes de limpiarla.
- 2 Vacíe la bandeja para migajas deslizándola hacia afuera del horno cuando el horno esté en la posición volteada. Limpie los accesorios después de cada uso. Se recomienda lavar a mano los accesorios. La bandeja de malla para freír con aire caliente y las rejillas de alambre pueden colocarse en el lavaplatos, pero se desgastan más rápidamente con el tiempo.



NOTA: Vacíe frecuentemente la bandeja para migajas. Lávela a mano cuando sea necesario.

- 3 Para limpiar salpicaduras de alimentos en las paredes interiores de la unidad, use una esponja suave y húmeda. **NO** use limpiadores abrasivos, cepillos de limpieza o químicos, ya que pueden dañar el horno.
- 4 Para limpiar el exterior de la unidad principal y el panel de control, utilice un paño húmedo. Puede usar una solución limpiadora líquida no abrasiva o suave para rociar las superficies exteriores. Aplique el limpiador a la esponja, no a la superficie del horno, antes de limpiarlo.



NOTA: **NO** sumerja la unidad en agua ni la coloque en el lavavajillas.

LIMPIEZA, MANTENIMIENTO Y ALMACENAMIENTO

LIMPIEZA DE LA BANDEJA DE ALTA DENSIDAD

Debe limpiar la bandeja de alta densidad a fondo después de cada uso.

- 1 Saque la bandeja de alta densidad del horno y deje que se enfríe antes de limpiarla.

LIMPIEZA DE LA BANDEJA DE ALTA DENSIDAD (CONTINUACIÓN)

NOTA: Siempre deje que bandeja de alta densidad se enfríe antes de sumergirla en el agua. El choque de temperaturas podría hacer que la bandeja de alta densidad dañe o se deforme.

- 2 Utilice agua caliente y jabón y una esponja no abrasiva para lavar bandeja de alta densidad. **NO** coloque la plaque haute densité en el lavavajillas.
- 3 Para una limpieza profunda, deje la bandeja de alta densidad en remojo durante toda la noche en agua caliente y jabón, y luego lávela por la mañana. Esto también puede ayudar a restaurar el rendimiento antiadherente.

CUIDADO DE LABANDEJA DE ALTA DENSIDAD

- 1 Para prolongar la vida útil de bandeja de alta densidad, **NO** utilice utensilios metálicos o afilados ni corte alimentos sobre la misma.
- 2 Asegúrese de lavarla después de cada uso. El rendimiento antiadherente puede desgastarse si hay grasa quemada o residuos de comida acumulados en la superficie.
- 3 **NO** guarde alimentos en bandeja de alta densidad, ya que puede causar manchas. Debe permanecer limpia cuando no se utilice.

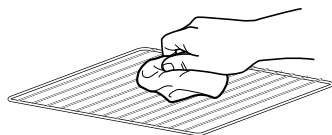
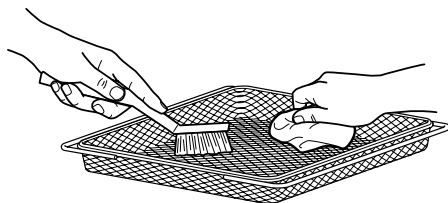
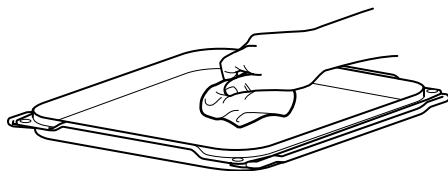
LIMPIEZA PROFUNDA

- 1 Deje que la unidad se enfríe y desenchúfela de la toma de corriente antes de limpiarla.
- 2 Retire todos los accesorios de la unidad, incluida la bandeja para migajas, y lávela por separado. Utilice un cepillo de limpieza no abrasivo para lavar la bandeja de malla para freír al aire más a fondo. Sumerja los accesorios durante la noche en agua caliente con jabón. La bandeja de malla para freír con aire caliente y las rejillas de alambre pueden colocarse en el lavaplatos, pero se desgastan más rápidamente con el tiempo.

- 3 Utilice agua tibia y jabón y un paño suave para lavar el interior del horno. **NO** utilice limpiadores abrasivos, cepillos para fregar o limpiadores químicos, ya que dañarán el horno.

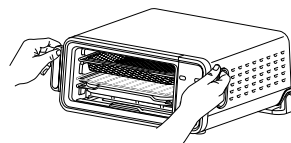
NOTA: NUNCA introduzca la unidad principal en el lavavajillas ni la sumerja en agua o cualquier otro líquido.

- 4 Para prolongar el uso de los accesorios, lave a mano con agua jabonosa tibia.
- 5 Seque bien todas las piezas antes de volver a colocarlas en el horno.

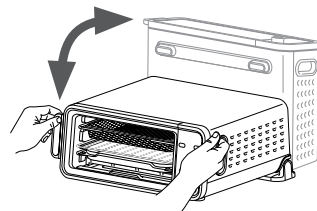


ALMACENAMIENTO DE LA UNIDAD CON LA TAPA HACIA ARRIBA Y HACIA AFUERA

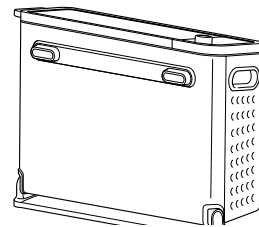
- 1 **NO** voltee la unidad cuando esté caliente o en uso. La leyenda FLIP (VOLTEAR) aparecerá en la pantalla cuando la unidad se enfríe y esté lista para ser volteada. Espere a que la unidad se enfríe antes de manipularla. Sujete las asas de cada lado de la unidad. **NO** desenchufe la unidad después de usarla hasta que aparezca la leyenda FLIP (VOLTEAR). El ventilador continuará funcionando después de la cocción durante unos 15 minutos o hasta que la temperatura de la unidad sea de 95 °F. Esto es normal y no es motivo de preocupación.



- 2 Levante y voltee la unidad hacia arriba usando las asas en cada lado de la unidad.



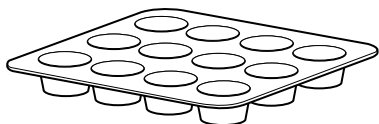
- 3 Deje la unidad en posición vertical cuando la guarde o la limpie en profundidad. Los accesorios pueden guardarse en el interior mientras está en posición vertical. Consulte la sección Colocación y almacenamiento de accesorios en la página 5 para ver la colocación correcta.



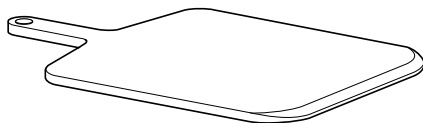
ACCESORIOS PARA COMPRAR

Ofrecemos una gama de accesorios personalizados para el Horno para freír al aire de calor dual Ninja® Foodi®. Visite ninjaaccessories.com para expandir sus posibilidades y llevar su forma de cocinar al siguiente nivel.

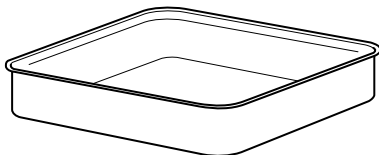
- Bandeja para picar huevos/Muffin



- Espátula de pizza



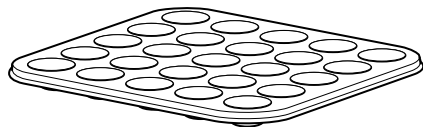
- Cazuela de 2"



- Sartén multiusos



- Bandeja de mini bocados



SOLUCIÓN DE PROBLEMAS Y PREGUNTAS FRECUENTES

MENSAJES DE ERROR

"Er0," "Er1," "Er2," "Er3," "Er4," "Er5," "Er6," o "Er7"

Apague la unidad y llame al Servicio de Atención al Cliente al **1-877-646-5288**. Para que podamos asistirlo mejor, registre su producto en línea en registryourninja.com y tenga el producto a la mano cuando llame.

PREGUNTAS FRECUENTES

¿Por qué no enciende el horno?

- El horno debe estar en posición volteada para encenderlo.
- Asegúrese de que el cable de alimentación esté firmemente enchufado en la toma de corriente.
- Inserte el cable de alimentación en una toma de corriente diferente.
- Reinicie el disyuntor si es necesario.
- Presione el botón Power (Encendido).

¿Puedo utilizar la bandeja de alta densidad en lugar de la bandeja de malla para freír con aire?

- Sí, pero es necesario dar la vuelta a los ingredientes durante la cocción, y los niveles de crujiente pueden variar.

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

- Para obtener los mejores resultados, esté atento a la comida mientras se cocina. Consulte los gráficos de cocción en la Guía de inspiración para obtener más información sobre los tiempos y las temperaturas de cocción.

¿Debo añadir los ingredientes antes o después del precalentamiento?

- Para las funciones de Dual Heat (Calor dual), es necesario precalentar la bandeja de alta densidad antes de añadir los ingredientes. Si no precalienta la plaque haute densité, los alimentos pueden cocinarse de forma incorrecta.
- Para las funciones del Oven Mode (Modo horno), no es necesario precalentar la plaque haute densité u otros accesorios, pero si se añaden ingredientes antes de que la unidad termine de precalentarse, se puede afectar al rendimiento de la cocción.

¿Por qué mi comida está poco o demasiado cocida?

- No agregue alimentos hasta que concluya el tiempo de precalentamiento recomendado. Para obtener los mejores resultados, revise el progreso a lo largo de la cocción y retire los alimentos cuando se haya alcanzado el nivel deseado de dorado. Retire los alimentos inmediatamente después de que se haya completado el tiempo de cocción para evitar cocinar en exceso.
- Esta unidad cocina más rápido que un horno tradicional. Controle siempre los alimentos mientras cocina.

¿Puedo restaurar la unidad a sus ajustes predeterminados?

- El horno recordará el último ajuste utilizado para cada función, incluso si lo desenchufa. Para restaurar los ajustes predeterminados del horno para cada función, presione los botones TIME/SLICE (TIEMPO/PORCIONES) y TEMP/SHADE (TEMP/TONO) simultáneamente durante 5 segundos.

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

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

¿Por qué sale vapor de la puerta del horno?

- Esto es normal. La puerta se ventila para liberar el vapor creado por los alimentos con un alto contenido de humedad.

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

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

¿Por qué hay ruido en el panel de control o en la parte trasera de la unidad?

- Cuando el horno está caliente, un ventilador se enciende para enfriar el panel de control.

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

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

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**. Para que podamos asistirlo mejor, registre su producto en línea en registryourninja.com y tenga el producto a la mano cuando llame.

GARANTÍA LIMITADA DE UN (1) AÑO

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

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

¿Qué cubre esta garantía?

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

¿Qué no cubre esta garantía?

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

Cómo solicitar el servicio técnico

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

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

Cómo iniciar un reclamo de garantía

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

Cómo se aplica la ley estatal

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

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.

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

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.

Le produit peut être protégé par un ou plusieurs brevets américains. Consultez sharkninja.com/patents pour obtenir de plus amples renseignements.

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

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

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

El producto puede estar cubierto por una o más patentes de EE. UU. Consulte sharkninja.com/patents para obtener más información.

© 2021 SharkNinja Operating LLC

SP300Series_IB_E_F_S_MP_Mv16



@ninjakitchen