

THANK YOU | MERCI

for purchasing the | d'avoir acheté le
Ninja® Foodi® Double Oven



REGISTER YOUR PURCHASE / ENREGISTREZ VOTRE ACHAT



ninjakitchen.ca/register/guarantee



Scan QR code using mobile device

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

RECORD THIS INFORMATION / NOTEZ CES RENSEIGNEMENTS

Model Number / Numéro de modèle: _____

Serial Number / Numéro de série: _____

Date of Purchase (Keep receipt) / Date d'achat (conservez la facture): _____

Store of Purchase / Magasin où l'appareil a été acheté: _____

TECHNICAL SPECIFICATIONS

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

CARACTÉRISTIQUES TECHNIQUES

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

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

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

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

Ce produit peut être protégé par un ou plusieurs brevets américains. Consultez sharkninja.com/patents pour en savoir plus.

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

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

FOODI and NINJA are registered trademarks of SharkNinja Operating LLC.

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



NINJA®

FOODI® DOUBLE OVEN DCT401C | Owner's Guide



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

IMPORTANT SAFETY INSTRUCTIONS

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

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


⚠ WARNING

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

- To eliminate a choking hazard for young children, discard all packaging materials immediately upon unpacking.
- Take inventory of all contents to ensure you have all parts needed to properly and safely operate your oven.
- This appliance can be used by persons with reduced physical, sensory or mental capabilities or lack of experience and knowledge if they have been given supervision or instruction concerning use of the appliance in a safe way and understand the hazards involved.
- To eliminate a choking hazard for young children, discard all packaging materials immediately upon unpacking.
- DO NOT** use an extension cord. A short power-supply cord is used to reduce the risk of children grabbing the cord or becoming entangled and to reduce the risk of people tripping over a longer cord.
- NEVER** use outlet below counter level.
- Keep the appliance and its cord out of reach of children. **DO NOT** allow the appliance to be used by children. Close supervision is necessary when used near children.
- DO NOT** let cord hang over edges of tables or counters or touch hot surfaces, including stoves and other heating ovens.
- NEVER** leave the oven unattended while in use.
- If food contents were to catch fire during cooking, **DO NOT** open the oven door.
 - If you can safely do so, unplug the oven immediately.
 - DO NOT** throw water onto the fire. Food contents may contain grease and water may cause fire growth.
 - If fire were to emit from the oven door, call the fire department immediately.
 - DO NOT** use the oven after it has experienced a fire, it may have been damaged and present a risk of fire or shock.
- DO NOT** place any object directly onto the heating elements. **DO NOT** cover the crumb tray, heating elements, or walls of oven. This will cause the oven to overheat or cause a fire.
- DO NOT** use the oven with crumb tray incorrectly installed. Crumb tray **MUST** be placed below lower heating elements.
- To protect against electrical shock **DO NOT** immerse cord, plugs, or main unit housing in water or other liquid.
- DO NOT** place appliance on hot surfaces, near a hot gas or electric burner, in a heated oven, or on a stovetop.
- DO NOT** use the oven with damage to the power cord or plug. Regularly inspect the oven and power cord. If the oven malfunctions or has been damaged in any way, immediately stop use and call Customer Service.
- 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.
- DO NOT** insert anything in the ventilation slots and do not obstruct them.

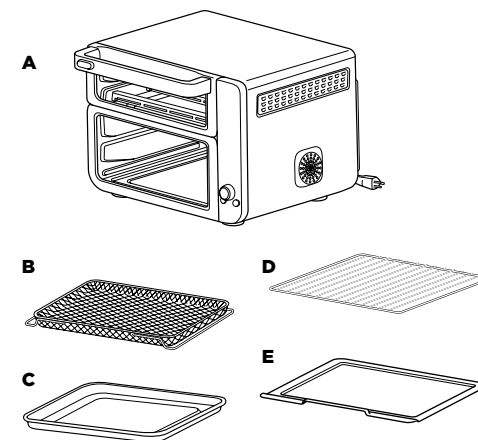
IMPORTANT SAFETY INSTRUCTIONS

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

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

PARTS & ACCESSORIES

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



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

COMMON-SENSE PRACTICES/GOOD HABITS:

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

BEFORE FIRST USE

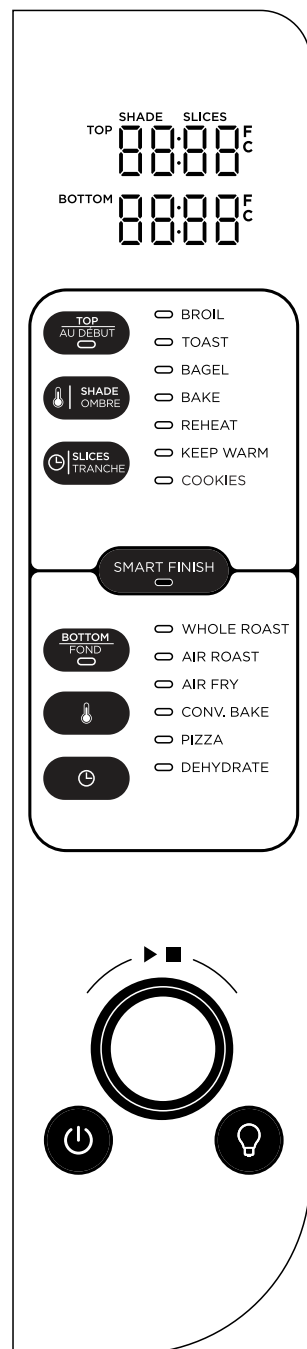
- 1 Remove and discard any packaging material, promotional labels, and tape from the unit.
- 2 Remove all accessories from the package and read this manual carefully. Please pay particular attention to operational instructions, warnings, and important safeguards to avoid any injury or property damage.
- 3 Wash the air fry basket, sheet pans, wire rack, and removable crumb tray in warm, soapy water, then rinse and dry thoroughly. **DO NOT** put sheet pan or removable crumb tray in the dishwasher. Finishes may degrade. **NEVER** submerge the main unit in water.

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

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

SAVE THESE INSTRUCTIONS

USING THE CONTROL PANEL



FUNCTIONS

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

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

TOP OVEN:

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

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

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

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

REHEAT: Heat leftovers without over cooking.

KEEP WARM: Keep food warm after cooking.

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

BOTTOM OVEN:

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

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

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

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

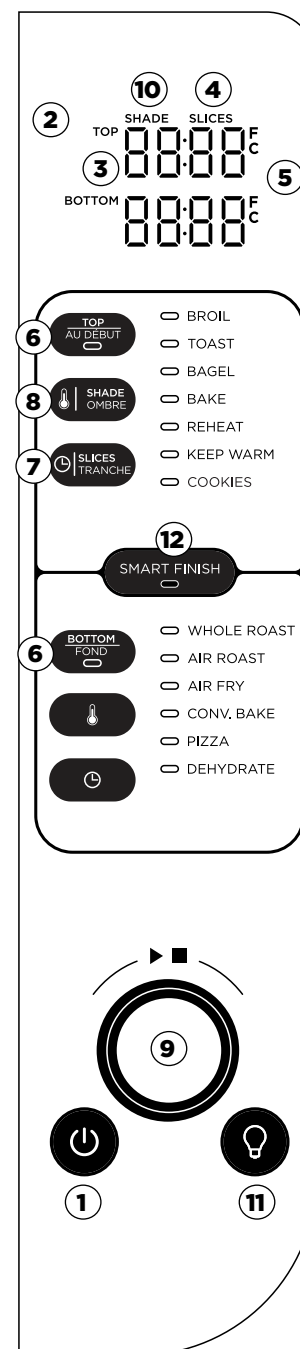
PIZZA: Cook frozen or homemade pizzas evenly.

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

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



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



CONTROL PANEL DISPLAY & OPERATING BUTTONS

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

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

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

HOW TO REDUCE SMOKE

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



Recommended:

Canola
Refined coconut
Avocado
Vegetable
Grapeseed



Not recommended:

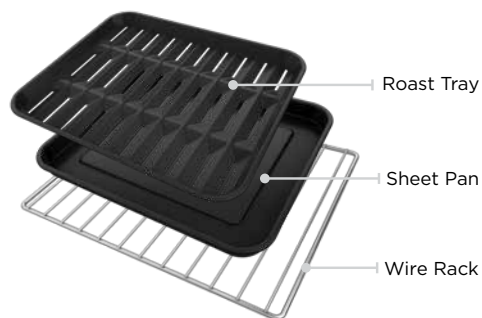
Olive oil
Butter
Margarine

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

NOTE: For more cooking charts, refer to your Inspiration Guide or visit ninjakitchen.com.

WHEN TO USE THE ROAST TRAY

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



Recommended:



Whole Chicken



Chicken Wings
or Thighs



Bacon



Marinated Meats



Oiled Vegetables

NOTE: Roast Tray not included with purchase. Purchase a roast tray at www.ninjakitchen.ca/fr/page/parts-and-accessories.

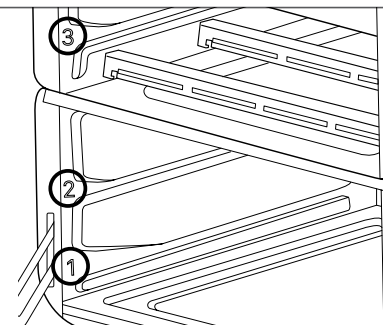
USING YOUR FOODI® DOUBLE OVEN

USING THE COOKING FUNCTIONS IN TWO OVENS

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

Positioning the Racks

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



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

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

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






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

USING YOUR FOODI® DOUBLE OVEN – CONT.

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






USING TWO OVENS

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

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

USING TWO OVENS WITH SMART FINISH

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

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





USING YOUR FOODI® DOUBLE OVEN – CONT.

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

TOP OVEN FUNCTIONS





Broil

NOTE: The unit does not preheat in Broil mode.

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

Toast

NOTE: The unit does not preheat in Toast mode.

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





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

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

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

Bagel

NOTE: The unit does not preheat in Bagel mode.


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

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



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

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

Bake


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


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

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

USING YOUR FOODI® DOUBLE OVEN - CONT.

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






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

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

Reheat



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

NOTE: The unit does not preheat in Reheat mode.


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

Keep Warm

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

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


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

- Place food on the sheet pan or in an oven-safe container and place the pan or container on the wire rack on level level 3 in the top oven. Close oven door and press  dial to begin warming.
- When warming time is complete, the unit will beep and END will appear on the display.




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

Cookies

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

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

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

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

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

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

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



USING YOUR FOODI® DOUBLE OVEN - CONT.

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




BOTTOM OVEN FUNCTIONS

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

Whole Roast

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

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


- Press the  button and rotate dial to select a temperature between 250°F and 450°F. Press the  button again to confirm temperature selection.
- Press  dial to begin preheating.

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




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

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

Air Roast

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

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

- Press the  button and rotate dial to select a temperature between 250°F and 450°F. Press the  button again to confirm temperature selection.
- Press  dial to begin preheating.

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

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

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

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

USING YOUR FOODI® DOUBLE OVEN - CONT.

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

Air Fry

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

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

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

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

Convection Bake

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

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

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

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

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

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

Pizza

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

Dehydrate

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

NOTE: The unit does not preheat in Dehydrate mode.

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

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

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

REPLACEMENT PARTS

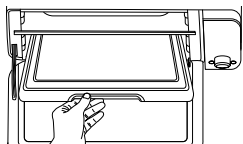
To order additional parts and accessories, visit ninjakitchen.ca/page/parts-and-accessories or contact Customer Service at 1 855 520-7816. We ask that you register your product online at ninjakitchen.ca/register/guarantee and have the product on hand when you call, so we may better assist you.

CLEANING & MAINTENANCE

EVERYDAY CLEANING

The unit should be cleaned thoroughly after every use.

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



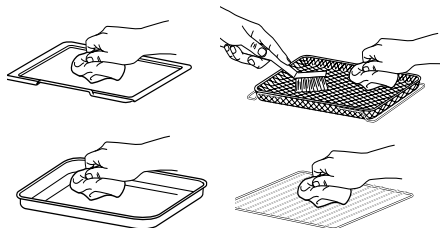
NOTE: Empty crumb tray frequently. Hand-wash when necessary.

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

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

DEEP CLEANING

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



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

TROUBLESHOOTING & FAQ

ERROR MESSAGES

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

Turn off the unit and call Customer Service at **1 855 520-7816**. So we may better assist you, please register your product online at ninjakitchen.ca/register/guarantee and have the product on hand when you call.

FAQ

Why won't the oven turn on?

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

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

- Yes, but crispiness results may vary.

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

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

Can I restore the unit to its default settings?

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

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

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

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

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

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

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

Why is steam coming out from the oven door?

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

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

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

Why is the unit generating smoke?

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

How can I clean the sheet pan?

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

Why did a circuit breaker trip while using the unit?

- The unit uses 1800 watts of power, so it must be plugged into an outlet on a 15-amp circuit breaker. It is also important that the unit be the only appliance plugged into an outlet when in use. To avoid tripping a breaker, make sure the unit is the only appliance plugged into an outlet on a 15-amp breaker.

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

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

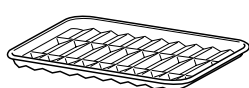
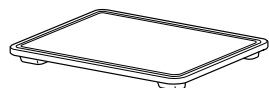
ACCESSORIES FOR PURCHASE

We offer a suite of accessories custom made for your Ninja® Double Oven. Visit www.ninjakitchen.ca/fr/page/parts-and-accessories to expand your capabilities and take your cooking to the next level.

• Cutting Board

• Roast Tray

• Nonstick Air Fry Basket



ONE (1) YEAR LIMITED WARRANTY

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

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

What is covered by this warranty?

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

What is not covered by this warranty?

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

How to get service

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

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

How to initiate a warranty claim

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

How state law applies

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

NINJA

FOUR DOUBLE FOODI®

Série DCT401C | Guide de l'utilisateur



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

CONSIGNES DE SÉCURITÉ IMPORTANTES

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

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

AVERTISSEMENT

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

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

CONSIGNES DE SÉCURITÉ IMPORTANTES

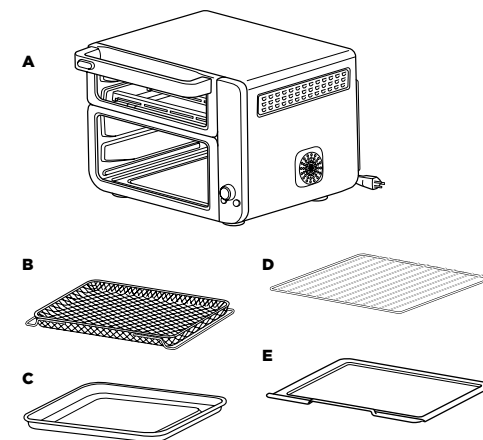
VEUILLEZ LIRE CES DIRECTIVES ATTENTIVEMENT AVANT D'UTILISER L'APPAREIL • DESTINÉ À UN USAGE DOMESTIQUE UNIQUEMENT

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

CONSERVEZ CES INSTRUCTIONS

PIÈCES ET ACCESSOIRES

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



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

PRATIQUES EXEMPLAIRES ET LOGIQUES :

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

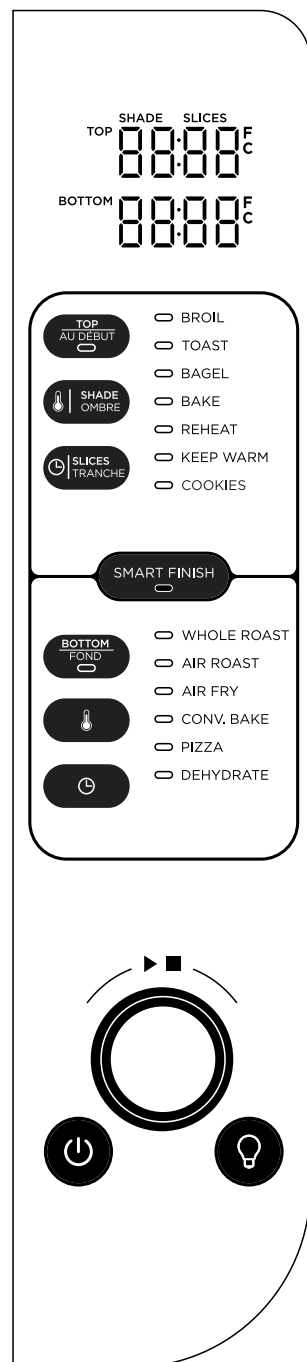
AVANT LA PREMIÈRE UTILISATION

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

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

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

UTILISATION DU PANNEAU DE COMMANDE



FONCTIONS

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

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

FOUR SUPÉRIEUR :

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

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

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

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

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

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

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

FOUR INFÉRIEUR :

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

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

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

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

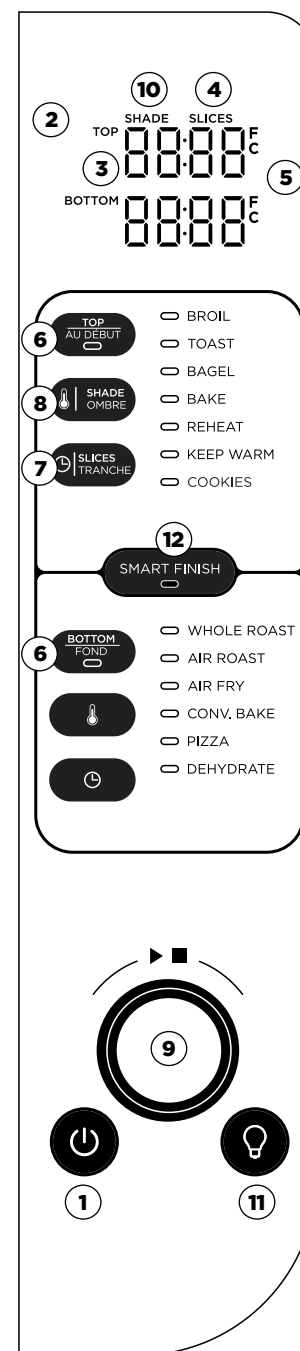
PIZZA : Faites cuire les pizzas surgelées ou les pizzas maison uniformément.

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

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



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



AFFICHAGE DU PANNEAU DE COMMANDE ET DES BOUTONS DE COMMANDE

- Bouton d'alimentation :** Appuyez pour allumer ou éteindre l'appareil.
 - Écran de l'horloge :** Indique le temps de cuisson. Un compte à rebours s'affiche durant la cuisson.
 - PREHEAT (préchauffage) :** Le message PRE s'affiche à l'écran lorsque le four est en cours de préchauffage. Si le four est déjà à la température désirée en raison d'une utilisation antérieure, il sautera l'étape de préchauffage et la minuterie de cuisson démarrera.
 - SLICES (tranches) :** S'allume lorsque vous utilisez la fonction Toast (rôtie) ou Bagel pour indiquer le nombre de tranches.
- REMARQUE :** Le temps et la température de cuisson par défaut sont ceux qui ont été sélectionnés lors de la dernière utilisation.
- Écran de la température :** Indique la température de cuisson.
 - Boutons TOP (supérieur) et BOTTOM (inférieur) :** Pour sélectionner une fonction de cuisson, appuyer sur le bouton TOP (supérieur) et tournez le cadran pour sélectionner les fonctions du four supérieur (Broil [cuisson sous le gril], Toast [rôtie], Bagel, Pizza, Reheat [réchauffer], Keep Warm [maintien au chaud] ou Cookies [biscuits]), ou sur le bouton BOTTOM (inférieur) et tournez le cadran pour sélectionner les fonctions du four inférieur (Whole Roast [rôti entier], Air Roast [rôtir à l'air chaud], Air Fry [friture à l'air chaud], Convection Bake [cuisson au four par convection], Pizza et Déhydrate [déshydrater]). Appuyez sur le bouton TOP (supérieur) ou BOTTOM (inférieur) pendant 3 secondes pour éteindre ce four.
 - Bouton SLICES (temps de cuisson/tranches) :** Pour sélectionner un temps de cuisson, appuyez sur le bouton SLICES (temps de cuisson/tranche) du four supérieur ou sur le bouton SLICES (temps de cuisson) du four inférieur, puis tournez le cadran pour augmenter ou réduire le temps de cuisson par incréments d'une minute s'il est moins d'une heure, ou par incréments de cinq minutes s'il est de plus d'une heure. Lorsque vous utilisez la fonction Toast (rôtie) ou Bagel, ces boutons vous permettent de régler le nombre de tranches au lieu du temps de cuisson.
 - Bouton SHADE (température/degré de cuisson) :** Pour régler la température, appuyez sur le bouton SHADE (température/degré de cuisson) du four supérieur ou sur le bouton SHADE (température) du four inférieur, puis tournez le cadran pour augmenter ou réduire la température par incréments de 5 degrés. Lorsque vous utilisez la fonction Toast (rôtie) ou Bagel, le cadran vous permet de régler le degré de cuisson de 1 (le plus faible) à 7 (le plus élevé), plutôt que la température.
 - Cadran (marche/arrêt) :** Appuyez sur ce cadran pour lancer ou interrompre la cuisson. Lorsque vous utilisez les deux fours, le cadran allume ou éteint les deux fours. Pour allumer ou éteindre un seul four, appuyez d'abord sur le bouton TOP (supérieur) ou BOTTOM (inférieur), puis sur le cadran (marche/arrêt).
 - SHADE (degré de cuisson) :** S'allume lorsque vous utilisez la fonction Toast (rôtie) ou Bagel pour indiquer le degré de cuisson sélectionné.
 - Bouton d'éclairage (Light) :** Appuyez sur ce bouton pour allumer et éteindre la lumière à l'intérieur du four.
 - Bouton SMART FINISH (fin de cuisson intelligente) :** Lorsque vous utilisez les deux fours, appuyez sur ce bouton avant d'appuyer sur le bouton (marche/arrêt) pour que la cuisson des deux fours se termine en même temps.

COMMENT RÉDUIRE LA FUMÉE

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



Huile recommandée :
Canola
Noix de coco raffinée
Avocat
Végétale
Pépins de raisin



Non recommandé :
Huile d'olive
Beurre
Margarine

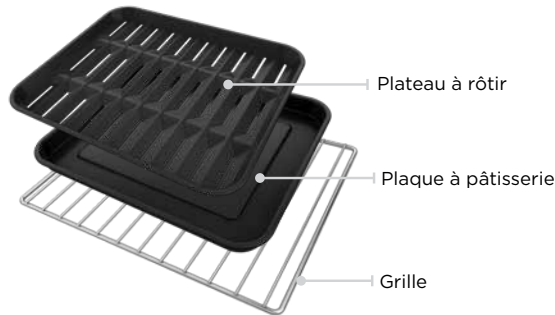
L'appareil peut produire de la fumée lorsque la température de cuisson est plus élevée que celle recommandée.

REMARQUE : Pour consulter d'autres tableaux de cuisson, reportez-vous à votre Guide d'inspiration ou visitez le site ninjakitchen.ca.

UTILISATION DE VOTRE FOUR FOODI® XL PRO AIR

QUAND UTILISER LE PLATEAU À RÔTIR

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



Recommandé pour les aliments suivants :



REMARQUE: Plaque à rôtir non incluse avec l'achat. Achetez une plaque à rôtir sur www.ninjakitchen.ca/fr/page/parts-and-accessories.

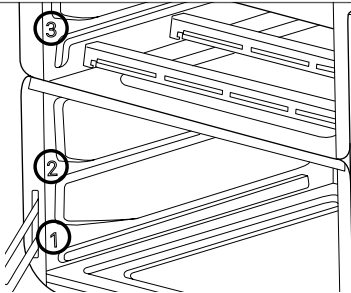
UTILISATION DE VOTRE FOUR DOUBLE FOODI®

UTILISATION DES FONCTIONS DE CUISSON DES DEUX FOURS

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

Positionnement des grilles

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



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

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

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

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

UTILISATION DE VOTRE FOUR DOUBLE FOODI® - SUITE

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

UTILISATION DES DEUX FOURS

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

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

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

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

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

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

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

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

FONCTIONS DU FOUR SUPÉRIEUR

Broil (cuisson sous le gril)

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

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

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

UTILISATION DE VOTRE FOUR DOUBLE FOODI® - SUITE

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





Toast (rôtie)

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


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

Bagel

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

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


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

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

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

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

Bake (cuisson au four)

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

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






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

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

Reheat (réchauffer)

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

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



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

UTILISATION DE VOTRE FOUR DOUBLE FOODI® - SUITE


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

Keep Warm (maintien au chaud)

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

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


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

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




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

Biscuits

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

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

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

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

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

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



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

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



FONCTIONS DU FOUR INFÉRIEUR

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


Whole Roast (rôti entier)

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

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


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

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




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

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

Air Roast (rôti à l'air chaud)

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

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

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

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

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





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

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

UTILISATION DE VOTRE FOUR DOUBLE FOODI® - SUITE


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

Air Fry (friture à l'air chaud)


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

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



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

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

Convection Bake (cuisson au four par convection)

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

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






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

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

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

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





Pizza

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

Dehydrate (déshydrater)

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

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

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

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

PIÈCES DE RECHANGE

Pour commander des pièces et accessoires supplémentaires, visitez le site ninjaaccessories.com ou communiquez avec le service à la clientèle au 1 855 520-7816. Nous vous demandons d'enregistrer votre produit en ligne à www.ninjakitchen.ca/fr/register/guarantee et d'avoir le produit sous la main lorsque vous appelez pour que nous puissions mieux vous aider.

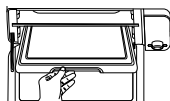
NETTOYAGE ET ENTRETIEN

NETTOYAGE QUOTIDIEN

L'appareil doit être nettoyé soigneusement après chaque utilisation.

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

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



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

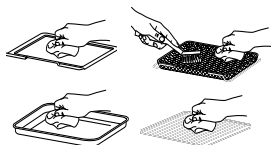
REMARQUE : Lorsque vous utilisez du papier sulfurisé ou du papier d'aluminium, coupez-le en fonction de la taille de l'accessoire. Le papier sulfurisé ne doit pas toucher aux éléments chauffants ni aux parois intérieures du four, car cela pourrait causer de la fumée. **N'UTILISEZ PAS** de papier parchemin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

NETTOYAGE EN PROFONDEUR

- 1 Débranchez l'appareil de la prise de courant et laissez-le refroidir avant de le nettoyer.
- 2 Retirez tous les accessoires de l'appareil, y compris le ramasse-miettes, et lavez-les séparément. Utilisez une brosse de nettoyage non abrasive pour bien laver le panier pour friture à l'air chaud. Il est recommandé de laver les accessoires à la main. Le panier pour friture à l'air chaud et la grille peuvent être lavés au lave-vaisselle, mais cela peut les user plus rapidement avec le temps. **NE LAVEZ PAS** le ramasse-miettes ou la plaque de cuisson au lave-vaisselle.
- 3 Utilisez de l'eau chaude savonneuse et un chiffon doux pour laver l'intérieur du four et la porte en verre; **N'UTILISEZ PAS** pas de nettoyeurs abrasifs, de brosses à recurer ou de nettoyeurs chimiques, car ils endommageront le four.

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

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



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

DÉPANNAGE ET FAQ

MESSAGES D'ERREUR

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

Éteignez l'appareil et appelez le service à la clientèle au **1 855 520-7816**. Pour que nous puissions mieux vous aider, veuillez enregistrer votre produit en ligne à l'adresse www.ninjakitchen.ca/fr/register/guarantee et assurez-vous d'avoir votre produit sous la main lorsque vous nous appelez.

FAQ

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

Pourquoi l'appareil émet-il de la fumée?

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

Comment dois-je nettoyer la plaque de cuisson?

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

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

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

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

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

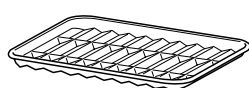
ACCESSOIRES OFFERTS À L'ACHAT

Nous offrons une gamme d'accessoires spécialement conçus pour votre four Double Ninja® Foodi®. Visitez le site www.ninjakitchen.ca/fr/page/parts-and-accessories pour accroître vos capacités et faire passer votre cuisine au niveau supérieur.

• Plaque à découper

• Plaque pour rôti

• Panier pour friture à l'air chaud antiadhésif



GARANTIE LIMITÉE D'UN (1) AN

La garantie limitée d'un (1) an s'applique aux achats effectués auprès des détaillants autorisés de **SharkNinja Operating LLC**. La garantie s'applique uniquement au premier propriétaire et au produit original et n'est pas transférable.

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

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

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

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

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

Comment obtenir du service

Si votre appareil ne fonctionne pas comme il le devrait lors d'un usage domestique normal pendant la période de garantie, visitez le <https://support.ninjakitchen.ca/hc/fr-ca> pour obtenir de l'information sur les soins et entretien du produit que vous pouvez effectuer vous-même. Nos spécialistes du service à la clientèle sont aussi disponibles au **1 855 520-7816** pour de l'assistance sur les produits et les options de garantie de service offertes, y compris la possibilité de passer à nos options de garantie de service VIP pour certaines catégories de produits. Afin que nous puissions mieux vous aider, veuillez enregistrer votre produit en ligne à <https://www.ninjakitchen.ca/fr/register/guarantee> 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 **1 855 520-7816** pour soumettre une réclamation au titre de la garantie. Vous aurez besoin du reçu comme preuve d'achat. Un spécialiste du service à la clientèle vous fournira les directives d'emballage et de retour. Nous vous demandons également d'enregistrer votre produit en ligne à <https://www.ninjakitchen.ca/fr/register/guarantee> et d'avoir le produit à portée de main lorsque vous appelez, afin que nous puissions mieux vous aider.

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

Cette garantie vous accorde des droits légaux spécifiques 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.