

NINJA™

SP300C

OWNER'S GUIDE
GUIDE DE L'UTILISATEUR

FOODI® DUAL HEAT AIR FRY OVEN FOUR FRITEUSE À AIR À CHALEUR DOUBLE FOODI®



THANK YOU

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



REGISTER YOUR PURCHASE

 registeryourninja.com

 Scan QR code using mobile device

RECORD THIS INFORMATION

Model Number: _____

Serial Number: _____

Date of Purchase: _____
(Keep receipt)

Store of Purchase: _____

TECHNICAL SPECIFICATIONS

Voltage: 120V~ 60Hz

Watts: 1800W

VISIT

[QR.NINJAKITCHEN.COM/SP300SERIES-CA](https://qr.ninjakitchen.com/sp300series-ca)

OR

SCAN HERE



FOR FULL INSTRUCTIONS

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

CONTENTS

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

IMPORTANT SAFEGUARDS

HOUSEHOLD USE ONLY • READ ALL INSTRUCTIONS BEFORE USE

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

⚠ WARNING

- 1 Read all instructions prior to using the oven and its accessories.
- 2 To eliminate a choking hazard for young children, discard all packaging materials immediately upon unpacking.
- 3 This appliance can be used by persons with reduced physical, sensory or mental capabilities or lack of experience and knowledge if they have been given supervision or instruction concerning use of the appliance in a safe way and understand the hazards involved.
- 4 Take inventory of all contents to ensure you have all parts needed to properly and safely operate your oven.
- 5 **NEVER** leave the oven unattended while in use.
- 6 **NEVER** use outlet below counter.
- 7 **DO NOT** let cord hang over edges of tables or counters or touch hot surfaces, including stoves and other heating ovens.
- 8 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.
- 9 **DO NOT** use an extension cord. A short power-supply cord is used to reduce the risk of children grabbing the cord or becoming entangled and to reduce the risk of people tripping over a longer cord.
- 10 **DO NOT** place appliance on hot surfaces, near hot gas or electric burner, in a heated oven or on a stovetop.
- 11 **DO NOT** place any object directly onto the heating elements and **DO NOT** cover crumb tray or any part of the oven with metal foil. This will cause the oven to overheat or cause a fire.
- 12 To protect against electrical shock **DO NOT** immerse cord, plugs, or main unit housing in water or other liquid.
- 13 **DO NOT** use the oven with damage to the power cord or plug. Regularly inspect the oven and power cord. If the oven malfunctions or has been damaged in any way, immediately stop use and call Customer Service.
- 14 **DO NOT** cover the air intake vents or air outlet vents while unit is operating. Doing so will prevent even cooking and may damage the unit or cause it to overheat.
- 15 **DO NOT** insert anything in the intake and ventilation slots and **DO NOT** obstruct them.
- 16 **DO NOT** use accessory and attachments not recommended or sold by SharkNinja.
- 17 **DO NOT** place items on top of surface while unit is operating except for authorized recommended Ninja accessories.
- 18 Before placing any accessories into the oven ensure they are clean and dry.
- 19 Intended for countertop use only. **DO NOT** place the oven near the edge of a countertop. Ensure the surface is level, clean and dry.
- 20 This oven is for household use only. **DO NOT** use outdoors. **DO NOT** use in moving vehicles or boats.
- 21 **DO NOT** use this oven for anything other than its intended use. Misuse may cause injury.
- 22 **DO NOT** store any materials, other than supplied accessories, in this oven when not in use.
- 23 When using this oven, provide adequate space above and on all sides for air circulation.
- 24 A fire may occur if the oven is covered or touching flammable material, including curtains, draperies, walls, or the like when in operation. **DO NOT** place anything on the oven during operation.
- 25 This oven has a tempered glass door and is more resistant to breakage. Avoid scratching door surface or nicking edges.
- 26 **DO NOT** use the unit without the crumb tray installed. Ensure crumbs are removed and the tray is cleaned before each use.
- 27 **DO NOT** use the oven without the high-density pan, wire rack, or air fry basket installed.

- 28 **DO NOT** spray any type of aerosol spray or flavoring inside the oven while cooking.
- 29 Use caution when inserting and removing anything from the oven, especially when hot.
- 30 **DO NOT** use parchment on Broil or above the recommended manufacturers instructions.
- 31 Voltages can vary, affecting the performance of your product. To prevent possible illness, use an external thermometer to check that your food is cooked to the temperatures recommended.
- 32 Prevent food contact with heating elements. Excessive food loads may cause personal injury or property damage or affect the safe use of the oven.
- 33 **DO NOT** place any of the following materials in the oven: paper, cardboard, plastic, roasting bags and the like.
- 34 Extreme caution should be exercised when using containers constructed of any materials other than metal or glass.
- 35 **DO NOT** touch hot surfaces. Oven surfaces, especially the high-density pan, are hot during and after operation. To prevent burns or personal injury, **ALWAYS** use protective hot pads or insulated oven mitts and use available handles and knobs.
- 36 Spilled food can cause serious burns. Extreme caution must be used when the oven contains hot food. Improper use may result in personal injury.
- 37 Please refer to the Cleaning & Maintenance section for regular maintenance of the oven.
- 38 Cleaning and user maintenance shall not be made by children.
- 39 Press the power button to turn oven off and allow to cool completely before cleaning, moving and flipping for storage.
- 40 Unplug from outlet when not in use. To unplug, grasp the plug by the body and pull from the outlet. Never unplug by grasping and pulling the flexible cord.
- 41 **DO NOT** clean with metal scouring pads. Pieces can break off the pad and touch electrical parts, causing a risk of electrical shock.
- 42 **DO NOT** use the oven as a source of heat or for drying.
- 43 This appliance has important markings on the plug blade. The entire supply cord is not suitable for replacement. If damaged, please contact SharkNinja for service.



Indicates to read and review instructions to understand operation and use of product.



Indicates the presence of a hazard that can cause personal injury, death or substantial property damage if the warning included with this symbol is ignored.



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



For indoor and household use only.

SAVE THESE INSTRUCTIONS

PARTS

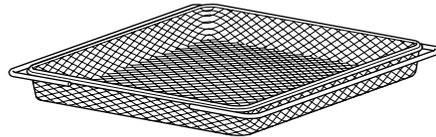
A Main Unit

Attached power cord not shown.



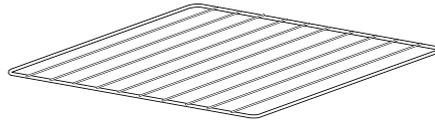
B Air Fry Basket

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



C Wire Rack

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



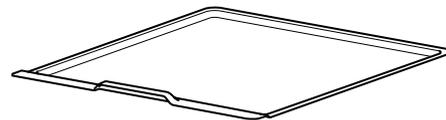
D High-Density Pan

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



E Removable Crumb Tray

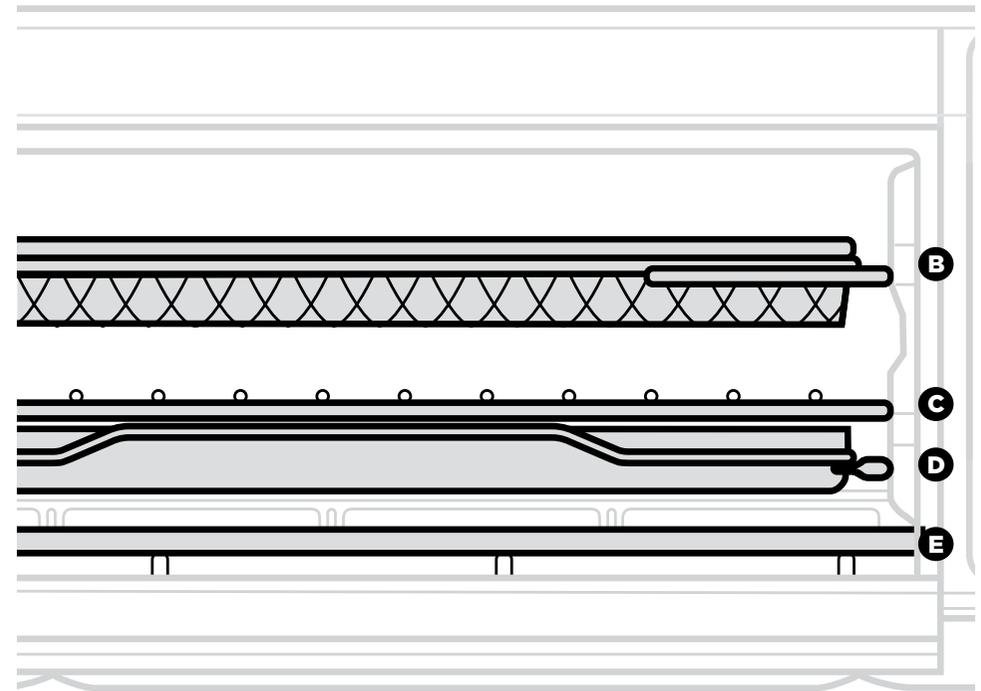
Always place below the bottom heating element. Hand-wash only.



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

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

ACCESSORY STORAGE PLACEMENT



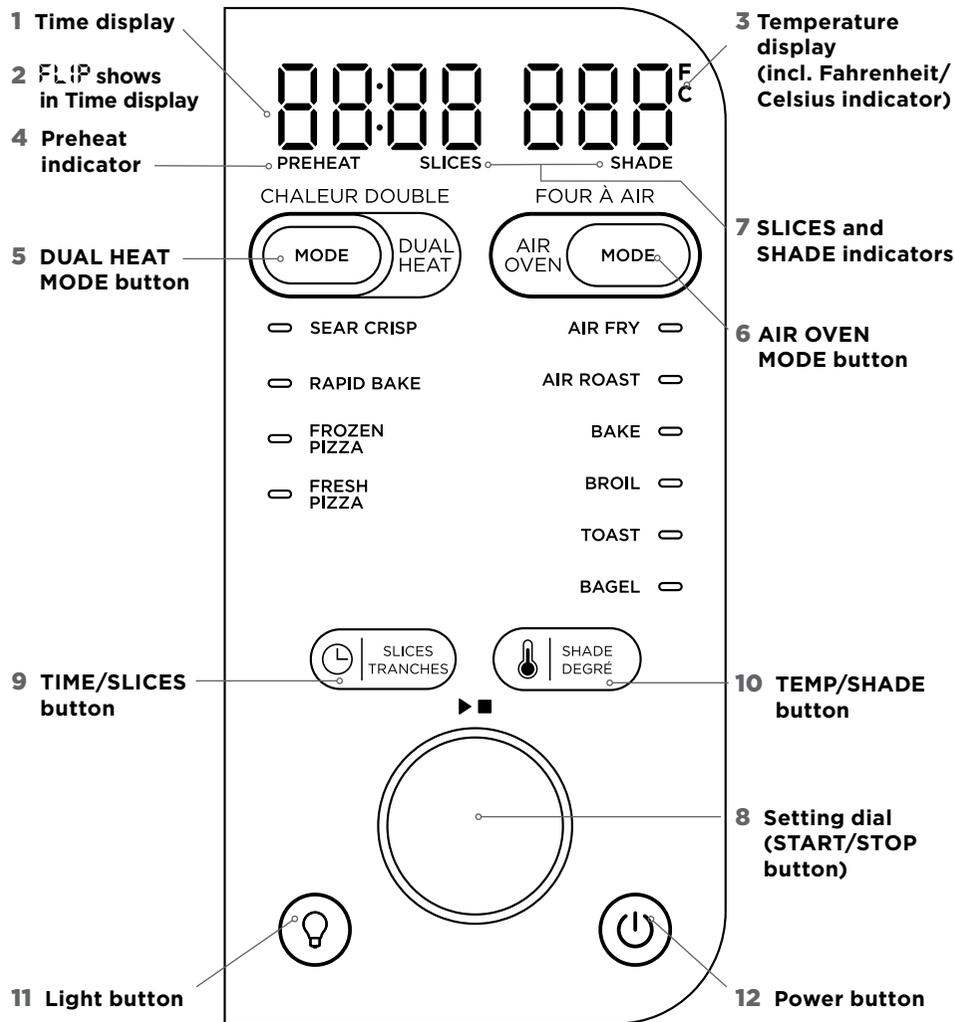
BEFORE FIRST USE

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

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

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

USING THE CONTROL PANEL



FUNCTIONS

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

CONTROL PANEL DISPLAY & OPERATING BUTTONS

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

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

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

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

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

- 6 AIR OVEN MODE button:** Press to enable selection of Air Oven Mode functions (Air Fry, Air Roast, Bake, Broil, Toast, and Bagel) and use dial to cycle through functions. Press AIR OVEN MODE button again to confirm selection. These functions do not require the high-density pan to preheat while the oven is preheating.
- 7 SLICES and SHADE** will illuminate when using the Toast or Bagel function.
- 8 Setting dial (START/STOP button):** Push to start or pause cooking.

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

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

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

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

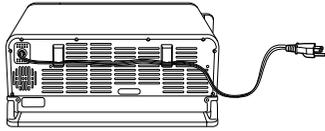
- 11 (Light) button:** Press to turn the oven's interior light on and off. Light will automatically turn on when 30 seconds of cook time remains.
- 12 (Power) button:** Press to turn the unit on and off.

USING YOUR FOODI® DUAL HEAT AIR FRY OVEN

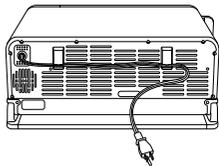
POWER CORD MANAGEMENT

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

Option 1 Outlet on the left



Option 2 Outlet behind the oven



HOW TO REDUCE SMOKE

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



Recommended:

Canola
Refined coconut
Avocado
Vegetable
Grapeseed

Not recommended

Olive oil
Butter
Margarine

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

USING THE COOKING FUNCTIONS

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

DUAL HEAT FUNCTIONS

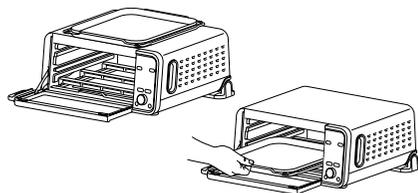
Press the MODE button to select the following Dual Heat functions. Dual Heat functions require preheating the high-density pan and can take 5 to 10 minutes. **Ensure high-density pan is inserted in the unit before preheating.** The unit will show a progress bar then beep to signify it has preheated and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

NOTE: Results may vary if unit is already warm.

SEAR CRISP

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

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



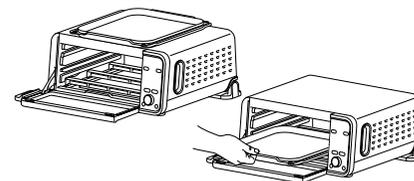
- 7 Time will immediately start counting down once the unit has signified it has preheated. Simply turn the dial during cooking to adjust time.
- 8 When cooking is complete, the unit will beep and “END HOT” will appear on the display.

RAPID BAKE

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

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

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



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

FRESH PIZZA

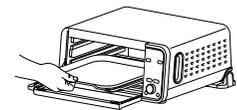
- 1 To select the function, press the DUAL HEAT MODE button then turn the dial until FRESH PIZZA illuminates.
- 2 Press the TIME/SLICES button and use the dial to select your time up to 2 hours. Time will adjust in 1-minute increments under 1 hour and 5-minute increments over 1 hour.

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

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

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

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



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

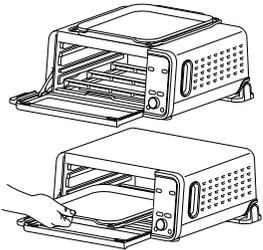
NOTE: For cooking multiple pizzas back to back, we recommend fully preheating the unit before each use for best results. If you do not want to preheat after the first pizza, you may skip it by holding the setting dial for 3 seconds when starting the cook cycle. Skipping preheat may impact cook time and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

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

FRESH PIZZA CONTINUED

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

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

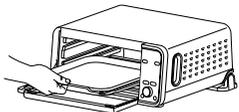


- Time will immediately start counting down once the unit has signified it has preheated. Simply turn the dial during cooking to adjust time.
- When cooking is complete, the unit will beep and "END HOT" will appear on the display.

FROZEN PIZZA

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

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



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

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

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

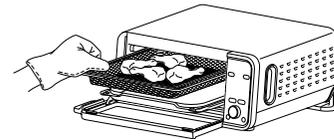
AIR OVEN MODE FUNCTIONS

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

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

Air Fry

- To select the function, press AIR OVEN MODE, then turn the dial until AIR FRY illuminates. The default time and temperature settings will display.
- Press the TIME/SLICES button and use the dial to select your time up to 1 hour. Time will adjust in 1-minute increments under 1 hour. To set the time, press the TIME/SLICES button again.
- Press the TEMP/SHADE button and use the dial to select a temperature between 250°F and 450°F. Temperature will adjust in 5-degree increments. To set the temperature, press the TEMP/SHADE button again.
- Press the setting dial to begin preheating.
- Place ingredients in the air fry basket. If ingredients are fatty, oily, or marinated, place the basket on the top rails and the high-density pan on the bottom rails.



Use air fry basket for dry ingredients.



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

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

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

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

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

Air Roast

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

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

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

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

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



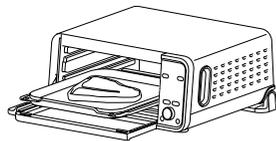
- 7 When cook time is complete, the unit will beep and “END HOT” will appear on the display.

Broil

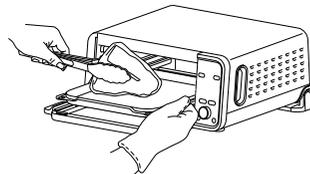
- 1 To select the function, press the AIR OVEN MODE button, then turn the dial until BROIL illuminates. The default time and temperature settings will display.
- 2 Press the TIME/SLICES button and use the dial to select your time up to 30 minutes. Time will adjust in 30-second increments. To set the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

NOTE: There is no preheat for the Broil function.

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



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

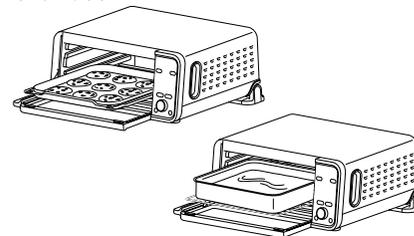


- 6 When cook time is complete, the unit will beep and “END HOT” will appear on the display.

Bake

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

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



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

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

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



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

Toast

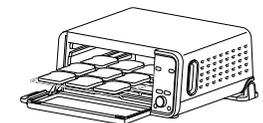
- 1 To select the function, press the AIR OVEN MODE button, then turn the dial until TOAST illuminates. The default amount of slices and shade will be displayed.
- 2 Press the TIME/SLICES button and use the dial to select the number of bread slices. You may toast up to 9 slices at once. To set the number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

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

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

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

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



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

Bagel

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

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

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



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

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

REHEAT

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

- 1 To select the function, press the AIR OVEN MODE button, then turn the dial until REHEAT illuminates.
- 2 Press the TIME/SLICES buttons to select a

reheat time up to 2 hours. Time will adjust in 1-minute increments under 1 hour and 5-minute increments over 1 hour.

- 3 Press the TEMP/SHADE button to select a temperature between 100°F and 450°F. Temperature will adjust in 5-degree increments.
- 4 Place food on the high-density pan or in an oven-safe container and place the pan or container on the wire rack into the bottom rails. Close oven door and press the setting dial to begin cooking.
- 5 When cook time is complete, the unit will beep and “END HOT” will appear on the display.

NOTE: There is no preheat with Reheat.

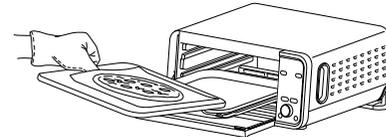
ALTERNATIVE TO PIZZA PEEL

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

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



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



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

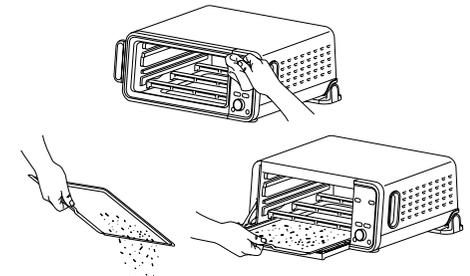


NOTE: The parchment paper should not touch any of the heating elements or the inside oven walls as it could cause smoke. **DO NOT** use parchment paper on Broil or above the recommended manufacturer’s instructions.

EVERYDAY CLEANING

The unit should be cleaned thoroughly after every use.

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



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

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



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

CLEANING, MAINTENANCE & STORAGE

HIGH-DENSITY PAN CLEANING

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

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

HIGH-DENSITY PAN CLEANING CONTINUED

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

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

HIGH-DENSITY PAN CARE

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

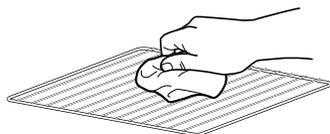
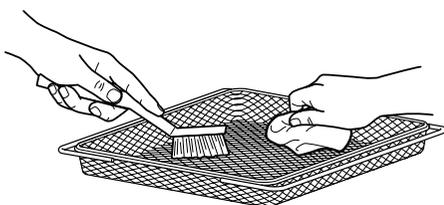
DEEP CLEANING

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

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

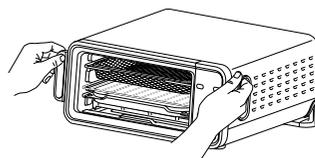
NOTE: NEVER put the main unit in the dishwasher or immerse it in water or any other liquid.

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

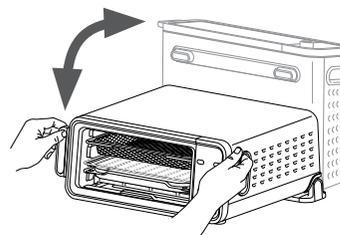


FLIP-UP-AND-AWAY STORAGE

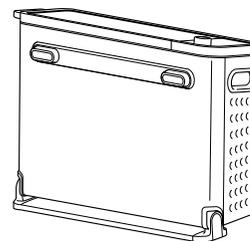
- 1 **DO NOT** flip unit up when it is hot or in use. FLIP will appear on the display when unit is cooled and ready to flip. Wait for unit to cool down before handling. Hold handles on each side of the unit. **DO NOT** unplug the unit after use until FLIP appears. The fan will continue to run after cooking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



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



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



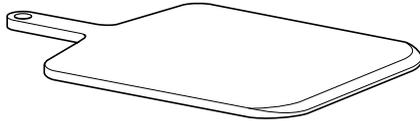
ACCESSORIES FOR PURCHASE

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

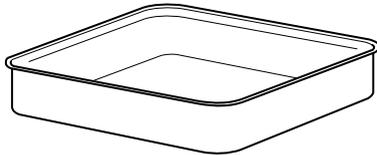
- Egg Bite/Muffin Tray



- Pizza Peel



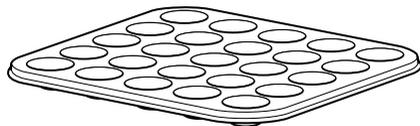
- 2" Casserole Dish



- Multi-Purpose Pan



- Mini Morsel Tray



TROUBLESHOOTING & FAQ

ERROR MESSAGES

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

Power off the unit and call Customer Service at **1-855-520-7816**. So we may better assist you, please register your product online at registryourninja.com and have the product on hand when you call.

FAQ

Why won't the oven turn on?

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

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

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

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

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

Should I add my ingredients before or after preheating?

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

Why is my food undercooked or overcooked?

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

Can I restore the unit to its default settings?

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

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

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

Why is steam coming out from the oven door?

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

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

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

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

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

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

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

REPLACEMENT PARTS

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

MERCI

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



ENREGISTREZ VOTRE ACHAT

 registeryourninja.com

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

CONSIGNEZ LES RENSEIGNEMENTS CI-DESSOUS

Numéro de modèle : _____

Numéro de série : _____

Date d'achat : _____
(conservez le reçu)

Magasin où l'appareil a été acheté : _____

CARACTÉRISTIQUES TECHNIQUES

Tension : 120 V- 60 Hz

Watts : 1 800 W

VISITEZ

QR.NINJAKITCHEN.COM/SP300SERIES-CA

OU

BALAYEZ ICI



POUR OBTENIR LES INSTRUCTIONS COMPLÈTES

TABLE DES MATIÈRES

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

MESURES DE PROTECTION IMPORTANTES

USAGE DOMESTIQUE UNIQUEMENT • LIRE TOUTES LES INSTRUCTIONS AVANT UTILISATION

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

⚠ AVERTISSEMENT

- 1 Lisez toutes les instructions avant d'utiliser le four et ses accessoires.
- 2 Pour éliminer tout risque d'étouffement pour les jeunes enfants, jetez immédiatement tous les matériaux d'emballage lors du déballage.
- 3 Cet appareil n'est pas destiné à être utilisé par des personnes dont les capacités physiques, sensorielles ou intellectuelles sont réduites, ou par des personnes manquant d'expérience et de connaissances, à moins qu'elles ne soient sous surveillance ou qu'elles aient reçu des instructions quant à l'utilisation sécuritaire de l'appareil et qu'elles comprennent les dangers en cause.
- 4 Passez en revue le contenu pour vérifier que vous disposez de toutes les pièces nécessaires pour utiliser votre four correctement et en toute sécurité.
- 5 **NE laissez JAMAIS** le four en marche sans surveillance.
- 6 **N'utilisez JAMAIS** la prise sous le comptoir.
- 7 **NE laissez PAS** le cordon pendre d'une table ou d'un comptoir, et ne le laissez pas toucher aux surfaces chaudes, y compris les cuisinières et autres fours chauffants.
- 8 Maintenez l'appareil et son cordon hors de la portée des enfants. **NE laissez PAS** d'enfants utiliser l'appareil. Une surveillance étroite est nécessaire lorsqu'il est utilisé en présence d'enfants.
- 9 **N'utilisez PAS** de rallonge. Un cordon d'alimentation court est utilisé pour réduire le risque que des enfants attrapent le cordon ou qu'ils s'y emmêlent et pour réduire le risque de trébucher sur un cordon plus long.
- 10 **NE laissez PAS** l'appareil sur ou près d'un four électrique ou au gaz, ou dans un four chaud.
- 11 **NE placez AUCUN** objet directement sur les éléments chauffants et **NE couvrez PAS** le ramasse-miettes ou toute partie du four de papier d'aluminium. Le four risque alors de surchauffer ou de provoquer un incendie.
- 12 Pour vous protéger contre les chocs électriques, **N'immergez PAS** le cordon, les fiches ou le boîtier de l'appareil dans l'eau ou dans d'autres liquides.
- 13 **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.
- 14 **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.
- 15 **N'insérez RIEN** dans les fentes d'air et de ventilation et **NE les obstruez PAS**.
- 16 **N'utilisez PAS** d'accessoires qui ne sont pas recommandés ou vendus par SharkNinja.
- 17 **NE placez PAS** d'éléments sur le dessus de la surface tandis que l'appareil est en marche, sauf les accessoires Ninja recommandés et autorisés.
- 18 Avant de placer des accessoires dans le four, assurez-vous qu'ils soient propres et secs.
- 19 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.
- 20 Ce four est destiné à un usage domestique seulement. **NE l'utilisez PAS** à l'extérieur. **N'utilisez PAS** l'appareil dans des véhicules en mouvement ou dans des bateaux.
- 21 **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 Pendant l'utilisation de ce four, laissez un espace suffisant au-dessus et autour de l'appareil aux fins de circulation de l'air.
- 24 Un incendie peut se produire si le four est couvert ou s'il touche des matériaux inflammables, y compris des rideaux, des draps, des murs ou autres pendant l'utilisation. **NE placez RIEN** sur le four pendant l'utilisation.

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



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



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



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



Pour usage intérieur et domestique seulement.

CONSERVEZ CES INSTRUCTIONS

PIÈCES

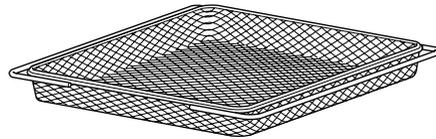
A Appareil principal

Le cordon d'alimentation n'est pas illustré.



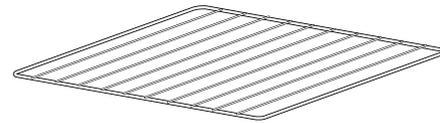
B Panier de la friteuse à air

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



C Grille

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



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

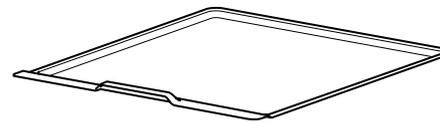
D Plaque Haute Densité

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



E Ramasse-miettes amovible

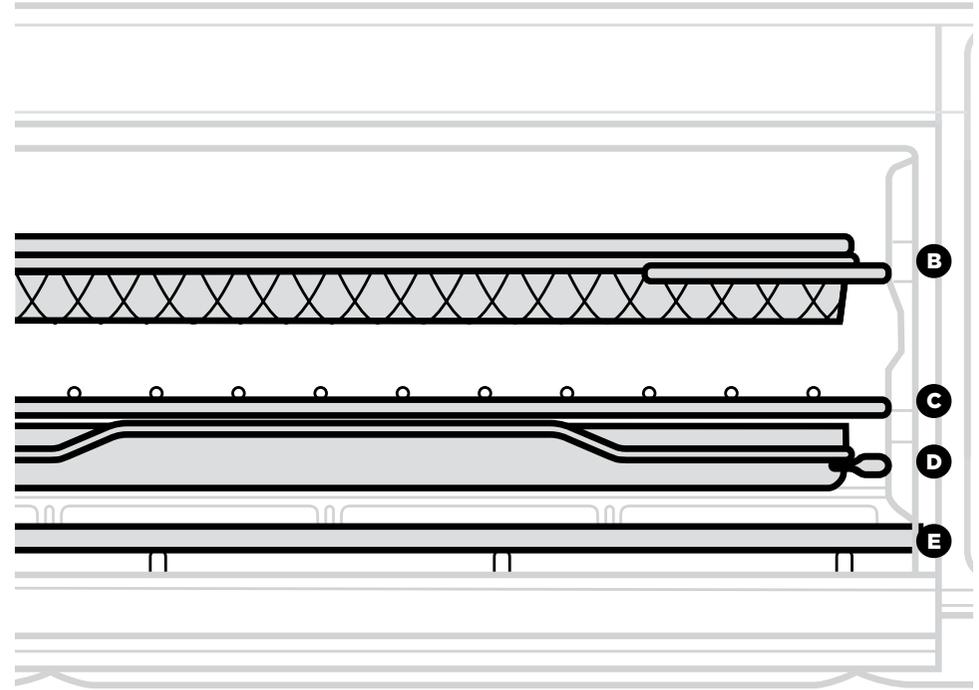
Placez toujours sous l'élément chauffant du bas. Laver à la main seulement.



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

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

EMPLACEMENT DU RANGEMENT DES ACCESSOIRES



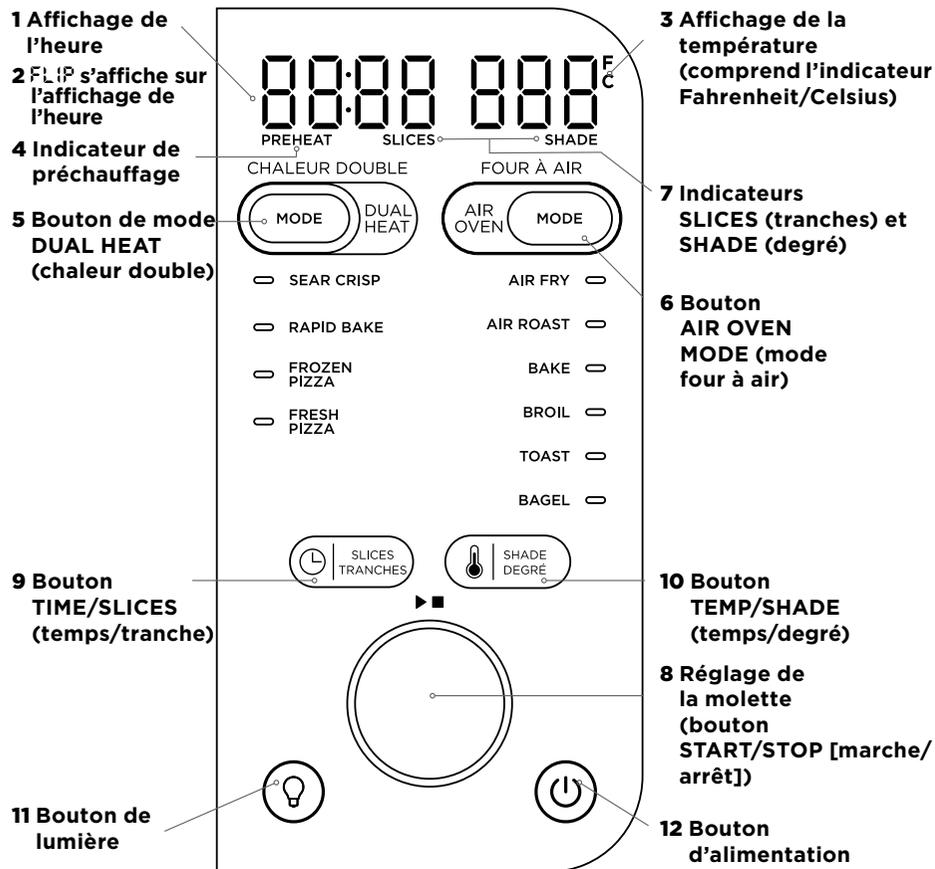
AVANT LA PREMIÈRE UTILISATION

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

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

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

UTILISATION DU PANNEAU DE COMMANDE



FONCTIONS

SEAR CRISP (saisi croustillant) : Faites saisir les aliments par contact avec de plus grosses protéines et préparez de gros plats sur une plaque à pâtisserie.

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

AFFICHAGE DU PANNEAU DE COMMANDE ET BOUTONS DE COMMANDE

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

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

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

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

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

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

- SLICES (tranches) et SHADE (degré) :** S'allument lorsque vous utilisez la fonction Toast (rôtie) ou Bagel (bagel).
- Réglage de la molette (bouton START/STOP [marche/arrêt]) :** Appuyez pour démarrer ou interrompre la cuisson.
- Bouton TIME/SLICES (temps/tranche) :** Pour sélectionner un temps de cuisson, appuyez sur le bouton TIME/SLICES (temps/tranche), puis utilisez la molette pour ajuster le temps. Appuyez de nouveau sur le bouton TIME/SLICES

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

(temps/tranche) pour confirmer. Lorsque vous utilisez la fonction Toast (rôtie) ou Bagel (bagel), ce bouton permet de régler le nombre de tranches au lieu du temps. Si le temps de cuisson est de 1 heure ou moins, l'horloge fait un compte à rebours en minutes et en secondes. Si le temps de cuisson est de plus de 1 heure, l'horloge fait un compte à rebours en heures et en minutes.

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

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

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

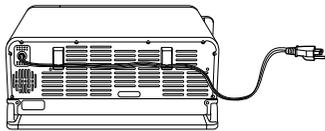
- Bouton de lumière :** Appuyez sur ce bouton pour allumer et éteindre la lumière intérieure du four. La lumière s'allume automatiquement lorsqu'il reste 30 secondes le temps de cuisson.
- Bouton d'alimentation :** Appuyez pour allumer ou éteindre l'appareil.

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

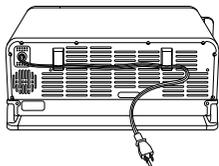
GESTION DU CORDON D'ALIMENTATION

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

Option 1 Prise de courant à gauche



Option 2 Prise de courant derrière le four



COMMENT RÉDUIRE LA FUMÉE

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



Recommandé :

Canola
Noix de coco raffinée
Avocat
Végétale
Pépins de raisin

Pas recommandé

Huile d'olive
Beurre
Margarine

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

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

UTILISATION DES FONCTIONS DE CUISSON

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

FONCTIONS DUAL HEAT (chaleur double)

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

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

SEAR CRISP (saisi croustillant)

- 1 Pour sélectionner la fonction, appuyez sur le bouton DUAL HEAT MODE (mode chaleur double), puis tournez la molette jusqu'à ce que SEAR CRISP (saisi croustillant) s'allume.
- 2 Appuyez sur le bouton TIME/SLICES (temps/tranche) et utilisez la molette pour sélectionner votre temps jusqu'à 2 heures. Le temps s'ajuste par incréments de 1 minute en dessous de 1 heure et par incréments de 5 minutes au-dessus de 1 heure.
- 3 Appuyez sur le bouton TEMP/SHADE (temps/degré) et utilisez la molette pour régler la température entre 120 °C et 260 °C. La température peut être ajustée par incréments de 5 degrés.
- 4 Insérez la plaque haute densité à l'étage inférieur du four pour que la plaque haute densité préchauffe avec le four.
- 5 Appuyez sur la molette de réglage pour commencer le préchauffage. Cela peut prendre de 5 à 10 minutes.
- 6 Lorsque l'appareil émet un bip indiquant qu'il est préchauffé, ouvrez immédiatement la porte du four et, à l'aide de gants de cuisine, placez les ingrédients sur la plaque haute densité et glissez-les à l'étage inférieur. Fermez la porte du four.

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



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

RAPID BAKE (cuisson rapide)

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

- 1 Pour sélectionner la fonction, appuyez sur le bouton DUAL HEAT MODE (mode chaleur double), puis tournez la molette jusqu'à ce que RAPID BAKE (saisi croustillant) s'allume.
- 2 Appuyez sur le bouton TIME/SLICES (temps/tranche) et utilisez la molette pour sélectionner votre temps jusqu'à 2 heures. Le temps s'ajuste par incréments de 1 minute en dessous de 1 heure et par incréments de 5 minutes au-dessus de 1 heure.
- 3 Appuyez sur le bouton TEMP/SHADE (temps/degré) et utilisez la molette pour régler la température du four entre 120 °C et 230 °C. La température peut être ajustée par incréments de 5 degrés.
- 4 Insérez la plaque haute densité à l'étage inférieur du four pour que la plaque haute densité préchauffe avec le four.
- 5 Appuyez sur la molette de réglage pour commencer le préchauffage. Cela peut prendre de 5 à 10 minutes.
- 6 Lorsque l'appareil émet un bip indiquant qu'il est préchauffé, ouvrez immédiatement la porte du four et, à l'aide de gants de cuisine, placez les ingrédients sur la plaque haute densité et glissez-les à l'étage inférieur. Fermez la porte du four.

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



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

FRESH PIZZA (pizza fraîche)

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

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

- 3 Appuyez sur le bouton TEMP/SHADE (temps/degré) et utilisez la molette pour régler la température du four entre 120 °C et 260 °C. La température peut être ajustée par incréments de 5 degrés.

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

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

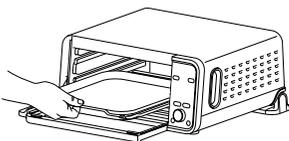
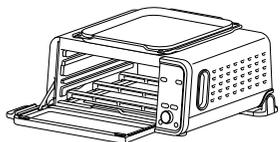
REMARQUE : Pour cuire plusieurs pizzas consécutivement, nous recommandons de préchauffer complètement l'appareil avant chaque utilisation pour obtenir de meilleurs résultats. Si vous ne voulez pas préchauffer le four après la première pizza, vous pouvez sauter cette étape en maintenant le bouton de réglage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

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

FRESH PIZZA (PIZZA FRAÎCHE) SUITE

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

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

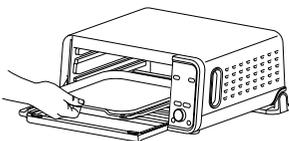


- 7** Le compte à rebours va immédiatement commencer une fois que l'appareil est préchauffé. Il suffit de tourner la molette pendant la cuisson pour ajuster le temps.
- 8** Lorsque la cuisson est terminée, l'appareil émet un bip et « END HOT » (fin chaud) apparaît sur l'affichage.

FROZEN PIZZA (pizza surgelée)

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

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



- 3** Appuyez sur le bouton TIME/SLICES (temps/tranche) et utilisez la molette pour sélectionner votre temps jusqu'à 2 heures. Le temps s'ajuste par incréments de 1 minute en dessous de 1 heure et par incréments de 5 minutes au-dessus de 1 heure.
- 4** Appuyez sur le bouton TEMP/SHADE (temps/degré) et utilisez la molette pour régler la température entre 120 °C et 260 °C. La température peut être ajustée par incréments de 5 degrés. Réglez la température du four en fonction des instructions sur la boîte. Le temps de cuisson sera plus rapide que le temps recommandé sur la boîte, alors surveillez les aliments pendant la cuisson.
- 5** Appuyez sur la molette de réglage pour commencer le préchauffage. Cela peut prendre de 5 à 10 minutes.
- 6** Lorsque l'appareil émet un bip indiquant qu'il est préchauffé, ouvrez immédiatement la porte du four et, à l'aide de gants de cuisine, placez la pizza sur la plaque haute densité et glissez-les à l'étage inférieur. Fermez la porte du four.

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

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

GRIDDLE (gril)

- 1** Pour sélectionner la fonction, appuyez sur le bouton DUAL HEAT MODE (mode chaleur double), puis tournez la molette jusqu'à ce que GRIDDLE (gril) s'allume.
- 2** Appuyez sur le bouton TIME/SLICES (temps/tranche) et utilisez la molette pour sélectionner votre temps jusqu'à 30 minutes. Le temps sera ajusté par incréments de 1 minute.
- 3** Appuyez sur le bouton TEMP/SHADE (temps/degré) et utilisez la molette pour sélectionner la température entre 150 °C et 230 °C. La température peut être ajustée par incréments de 5 degrés. Le temps sera ajusté par incréments de 1 minute.

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



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

FONCTIONS AIR OVEN MODE (mode four à air)

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

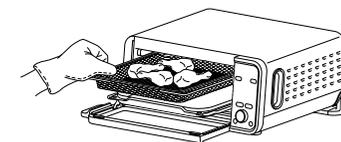
Air Fry (frire à l'air)

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

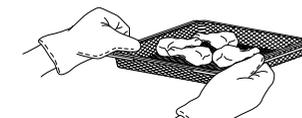
REMARQUE : L'appareil préchauffe plus rapidement avec les fonctions Air Oven Mode (mode four à air). Nous vous recommandons donc de préparer tous les ingrédients avant de mettre le four en marche.

- 2** Appuyez sur le bouton TIME/SLICES (temps/tranche) et utilisez la molette pour sélectionner votre temps jusqu'à 1 heure. Le temps sera ajusté par incréments de 1 minute en dessous de 1 heure. Pour régler le temps, appuyez de nouveau sur le bouton TIME/SLICES (temps/tranche).
- 3** Appuyez sur le bouton TEMP/SHADE (temps/degré) et utilisez la molette pour sélectionner la température entre 120 °C et 230 °C. La température peut être ajustée par incréments de 5 degrés. Pour régler la température, appuyez de nouveau sur le bouton TEMP/SHADE (temps/degré).

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



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



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

6 Lorsque l'appareil émet un bip indiquant qu'il est préchauffé, glissez immédiatement le panier à l'étage supérieur du four. Si vous utilisez également la plaque haute densité, glissez la plaque haute densité à l'étage inférieur.

7 Pour que les ingrédients soient dorés et croustillants plus uniformément, retournez-les à l'aide de pinces non métalliques ou d'une spatule à mi-cuisson.

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

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

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

AIR ROAST (rôtir à l'air)

- 1 Pour sélectionner la fonction, appuyez sur le bouton AIR OVEN MODE (mode four à air), puis tournez la molette plusieurs fois jusqu'à ce que AIR ROAST (rôtir à l'air) s'allume. Les réglages par défaut du temps et de la température s'affichent.
- 2 Appuyez sur le bouton TIME/SLICES (temps/tranche) et utilisez la molette pour sélectionner votre temps jusqu'à 2 heures. Le temps s'ajuste par incréments de 1 minute en dessous de 1 heure et par incréments de 5 minutes au-dessus de 1 heure. Pour régler le temps, appuyez de nouveau sur le bouton TIME/SLICES (temps/tranche).
- 3 Appuyez sur le bouton TEMP/SHADE (temps/degré) et utilisez la molette pour sélectionner la température entre 120 °C et 230 °C. La température peut être ajustée par incréments de 5 degrés. Pour régler la température, appuyez de nouveau sur le bouton TEMP/SHADE (temps/degré).
- 4 Appuyez sur la molette de réglage pour commencer le préchauffage. Placez les ingrédients sur la plaque haute densité.

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

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

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

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



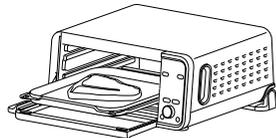
- 7 Lorsque le temps de cuisson est terminé, l'appareil émet un bip et « END HOT » (fin chaud) apparaît sur l'affichage.

Broil (griller)

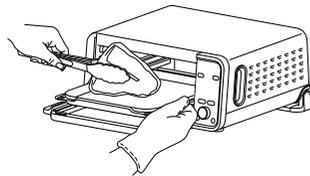
- 1 Pour sélectionner la fonction, appuyez sur le bouton AIR OVEN MODE (mode four à air), puis tournez la molette jusqu'à ce que BROIL (griller) s'allume. Les réglages par défaut du temps et de la température s'affichent.
- 2 Appuyez sur le bouton TIME/SLICES (temps/tranche) et utilisez la molette pour sélectionner votre temps jusqu'à 30 minutes. Le temps sera ajusté par incréments de 30 secondes. Pour régler le temps, appuyez de nouveau sur le bouton TIME/SLICES (temps/tranche).
- 3 Appuyez sur le bouton TEMP/SHADE (temps/degré) et utilisez la molette pour sélectionner HI (260 °C) ou LO (205 °C). Pour régler la température, appuyez de nouveau sur le bouton TEMP/SHADE (temps/degré).

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

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



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

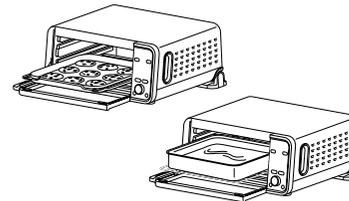


- 6 Lorsque le temps de cuisson est terminé, l'appareil émet un bip et « END HOT » (fin chaud) apparaît sur l'affichage.

Bake (cuire)

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

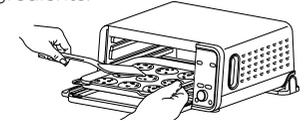
- 1 Pour sélectionner la fonction, appuyez sur le bouton AIR OVEN MODE (mode four à air), puis tournez la molette jusqu'à ce que BAKE (cuire) s'allume. Les réglages par défaut du temps et de la température s'affichent.
- 2 Appuyez sur le bouton TIME/SLICES (temps/tranche) et utilisez la molette pour sélectionner votre temps jusqu'à 2 heures. Le temps s'ajuste par incréments de 1 minute en dessous de 1 heure et par incréments de 5 minutes au-dessus de 1 heure. Pour régler le temps, appuyez de nouveau sur le bouton TIME/SLICES (temps/tranche).
- 3 Appuyez sur le bouton TEMP/SHADE (temps/degré) et utilisez la molette pour sélectionner la température entre 120 °C et 230 °C. La température peut être ajustée par incréments de 5 degrés. Pour régler la température, appuyez de nouveau sur le bouton TEMP/SHADE (temps/degré).
- 4 Appuyez sur la molette de réglage pour commencer le préchauffage.
- 5 Placez les ingrédients sur la plaque haute densité. Lorsque l'appareil émet un bip indiquant qu'il est préchauffé, glissez immédiatement la plaque haute densité à l'étage inférieur. Fermez la porte du four.



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

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

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



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

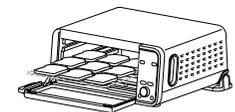
Toast (rôtie)

- 1 Pour sélectionner la fonction, appuyez sur le bouton AIR OVEN MODE (mode four à air), puis tournez la molette jusqu'à ce que TOAST (rôtie) s'allume. La quantité de tranches et le degré par défaut sont affichés.
- 2 Appuyez sur le bouton TIME/SLICES (temps/tranche) et utilisez la molette pour sélectionner le nombre de tranches de pain. Vous pouvez faire rôtir jusqu'à 9 tranches à la fois. Pour régler le nombre de tranches, appuyez de nouveau sur le bouton TIME/SLICES (temps/tranche).
- 3 Appuyez sur le bouton TEMP/SHADE (temps/degré) et utilisez la molette pour sélectionner un niveau de degré. Pour régler le niveau de degré, appuyez de nouveau sur le bouton TEMP/SHADE (temps/degré).
- 4 Placez les tranches de pain sur la grille à l'étage du milieu. Fermez la porte du four et appuyez sur la molette de réglage pour commencer la cuisson. Il n'est pas nécessaire de retourner les tranches pendant la cuisson.

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

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

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



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

Bagel (bagel)

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

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

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



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

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

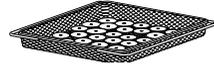
Dehydrate (déshydrater)

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

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

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

- 2 Appuyez sur le bouton TIME/SLICES (temps/tranche) et utilisez la molette pour sélectionner un temps jusqu'à 12 heures. Le temps sera ajusté par incréments de 15 minutes. Pour régler le temps, appuyez de nouveau sur le bouton TIME/SLICES (temps/tranche).
- 3 Appuyez sur le bouton TEMP/SHADE (temps/degré) et utilisez la molette pour sélectionner la température entre 30 °C et 90 °C. La température peut être ajustée par incréments de 5 degrés. Pour régler la température, appuyez de nouveau sur le bouton TEMP/SHADE (temps/degré).
- 4 Placez les ingrédients dans le panier de la friteuse à air et placez le panier à l'étage supérieur du four. Fermez la porte du four et appuyez sur la molette de réglage pour commencer la cuisson.



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

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

REHEAT (réchauffer)

- 1 Pour sélectionner la fonction, appuyez sur le bouton AIR OVEN MODE (mode four à air), puis tournez la molette jusqu'à ce que REHEAT (réchauffer) s'allume.
- 2 Appuyez sur les boutons TIME/SLICES (temps/tranche) pour sélectionner un temps de réchauffage allant jusqu'à 2 heures. Le temps s'ajuste par incréments de 1 minute en dessous de 1 heure et par incréments de 5 minutes au-dessus de 1 heure.
- 3 Appuyez sur le bouton TEMP/SHADE (temps/degré) pour sélectionner la température entre 40 °C et 230 °C. La température peut être ajustée par incréments de 5 degrés.
- 4 Placez les aliments sur la plaque haute densité ou dans un contenant allant au four et placez la plaque ou le contenant sur la grille à l'étage inférieur. Fermez la porte du four et appuyez sur la molette de réglage pour commencer la cuisson.
- 5 Lorsque le temps de cuisson est terminé, l'appareil émet un bip et « END HOT » (fin chaud) apparaît sur l'affichage.

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

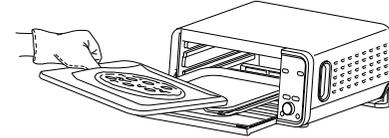
ALTERNATIVE À LA PLANCHE À PIZZA

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

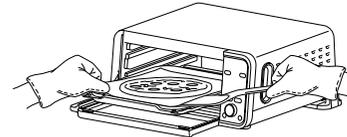
- 1 Mesurez une grande feuille de papier parchemin pour correspondre à la taille de la plaque haute densité. Prenez ensuite le papier parchemin et placez-le sur une planche à découper ou une autre surface plane pour rouler votre pâte à pizza fraîche avec de la farine à l'épaisseur désirée.



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



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

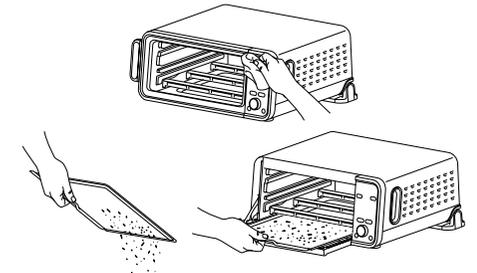


REMARQUE : Le papier parchemin ne doit pas toucher aux éléments chauffants ni aux parois intérieures du four, car cela pourrait causer de la fumée. **N'utilisez PAS** de papier parchemin à Broil (griller) ou au-dessus des directives du fabricant.

NETTOYAGE QUOTIDIEN

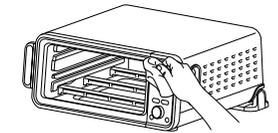
L'appareil doit être nettoyé soigneusement après chaque utilisation.

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



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

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



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

NETTOYAGE, ENTRETIEN ET RANGEMENT

NETTOYAGE DE LA PLAQUE HAUTE DENSITÉ

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

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

NETTOYAGE DE LA PLAQUE HAUTE DENSITÉ

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

SUITE

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

ENTRETIEN DE LA PLAQUE HAUTE DENSITÉ

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

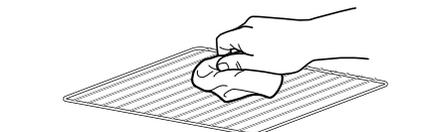
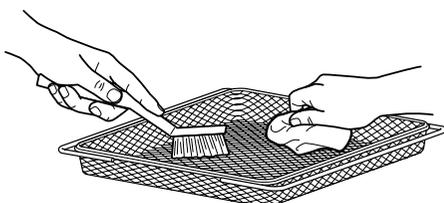
NETTOYAGE EN PROFONDEUR

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

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

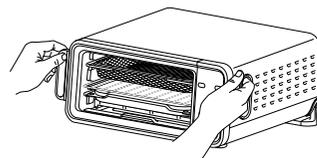
REMARQUE : **NE mettez JAMAIS** l'appareil principal dans le lave-vaisselle **NE le plongez JAMAIS** dans l'eau ou dans tout autre liquide.

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

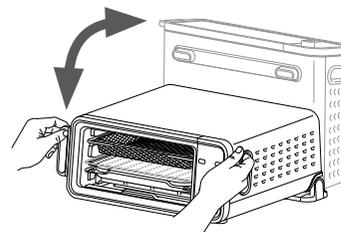


RANGEMENT RABATTABLE

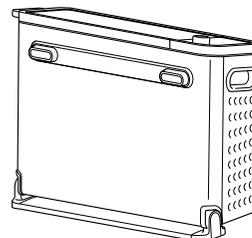
- 1 **NE retournez PAS** l'appareil lorsqu'il est chaud ou utilisé. FLIP (retourner) apparaît sur l'affichage lorsque l'appareil est refroidi et prêt à être retourné. Attendez que l'appareil refroidisse avant de le manipuler. Tenez les poignées de chaque côté de l'appareil. **NE débranchez PAS** l'appareil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



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



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



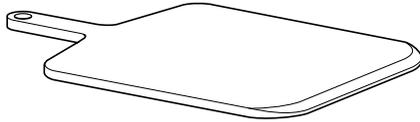
ACCESSOIRES OFFERTS À L'ACHAT

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

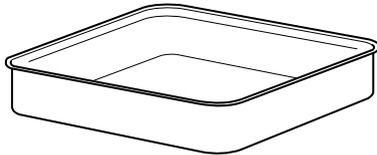
- Bouchées aux œufs/moule à muffins



- Planche à pizza



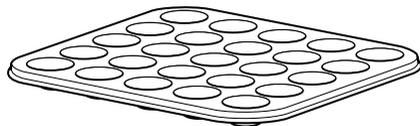
- Cocotte pour gratin de 2 po



- Plaque tout usage



- Plateau de mini bouchées



DÉPANNAGE ET FAQ

MESSAGES D'ERREUR

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

Éteignez l'appareil et appelez le service à la clientèle au **1-855-520-7816**. Pour que nous puissions mieux vous aider, veuillez enregistrer votre produit en ligne at registryourninja.com et avoir le produit sous la main lorsque vous appelez.

FAQ

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

PIÈCES DE RECHANGE

Pour commander des pièces et accessoires supplémentaires, visitez le site ninjaaccessories.com ou contactez le service à la clientèle au **1 877 646-5288**. Pour que nous puissions mieux vous aider, veuillez enregistrer votre produit en ligne at registryourninja.com et avoir le produit sous la main lorsque vous appelez.

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

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

FOODI and NINJA are registered trademarks of SharkNinja Operating LLC.

NINJA (stylized) is a trademark of SharkNinja Operating LLC.

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

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

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

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

NINJA (stylisé) est une marque déposée SharkNinja Operating LLC.

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

