

NINJA®

SP101C

OWNER'S GUIDE
GUIDE DE L'UTILISATEUR

FOODI™ DIGITAL AIR FRY OVEN FOUR À CONVECTION NUMÉRIQUE FOODI™





THANK YOU

for purchasing the Ninja® Foodi™ Digital 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

TIP: You can find the model and serial numbers on the QR code label 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
Power Cord Management	8
Using Your Foodi™ Digital Air Fry Oven	9
Using the Cooking Functions	9
Air Fry	9
Air Roast	10
Air Broil	10
Bake	11
Toast	11
Bagel	12
Dehydrate	12
Keep Warm	12
Cleaning, Maintenance & Storage	13
Everyday Cleaning	13
Deep Cleaning	13
Flip-Up-And-Away Storage	14
Accessories for Purchase	15
Troubleshooting	16
FAQ	16
Replacement Parts	16
Warranty	17

IMPORTANT SAFEGUARDS

HOUSEHOLD USE ONLY • READ ALL INSTRUCTIONS BEFORE USE

 **Read and review instructions for operation and use.**

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

 **For indoor and household use only.**

Read all instructions before using your Ninja® Foodi™ Digital Air Fry Oven.

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 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.
- 3 To eliminate a choking hazard for young children, remove and discard the protective cover fitted on the power plug of this oven.
- 4 Take inventory of all contents to ensure you have all parts needed to properly and safely operate your oven.
- 5 **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.
- 6 **NEVER** use outlet below counter.
- 7 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.
- 8 **DO NOT** let cord hang over edges of tables or counters or touch hot surfaces, including stoves and other heating ovens.
- 9 **NEVER** leave the oven unattended while in use.
- 10 **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.
- 11 **NEVER** place aluminum foil on top of the sheet pan or broil pan. This traps grease and can 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 ventilation slots and do not obstruct them.
- 16 **DO NOT** place items on top of surface while unit is operating except for authorized recommended Ninja accessories.
- 17 Before placing any accessories into the oven ensure they are clean and dry.
- 18 Intended for countertop use only. **DO NOT** place the oven near the edge of a countertop. Ensure the surface is level, clean and dry.
- 19 This oven is for household use only. **DO NOT** use this oven for anything other than its intended use. Misuse may cause injury.
- 20 **DO NOT** store any materials, other than supplied accessories, in this oven when not in use.

21 **DO NOT** use outdoors. **DO NOT** use in moving vehicles or boats.

22 **DO NOT** use accessory and attachments not recommended or sold by SharkNinja.

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 oven without the wire rack installed.

27 **DO NOT** spray any type of aerosol spray or flavoring inside the oven while cooking.

28 Use caution when inserting and removing anything from the oven, especially when hot.

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

30 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 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.

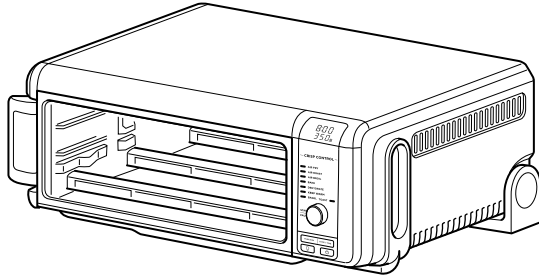
41 **DO NOT** clean with metal scouring pads. Pieces can break off the pad and touch electrical parts, causing a risk of electrical shock.

42 **DO NOT** use the oven as a source of heat or for drying.

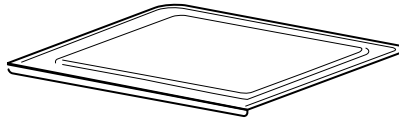
SAVE THESE INSTRUCTIONS

PARTS

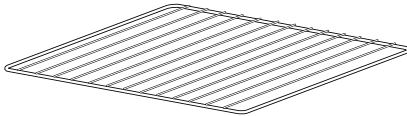
A Main Unit
(attached power cord
not shown)



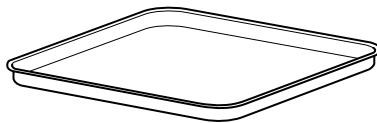
B Removable Crumb Tray



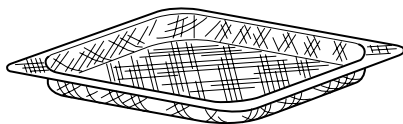
C Wire Rack



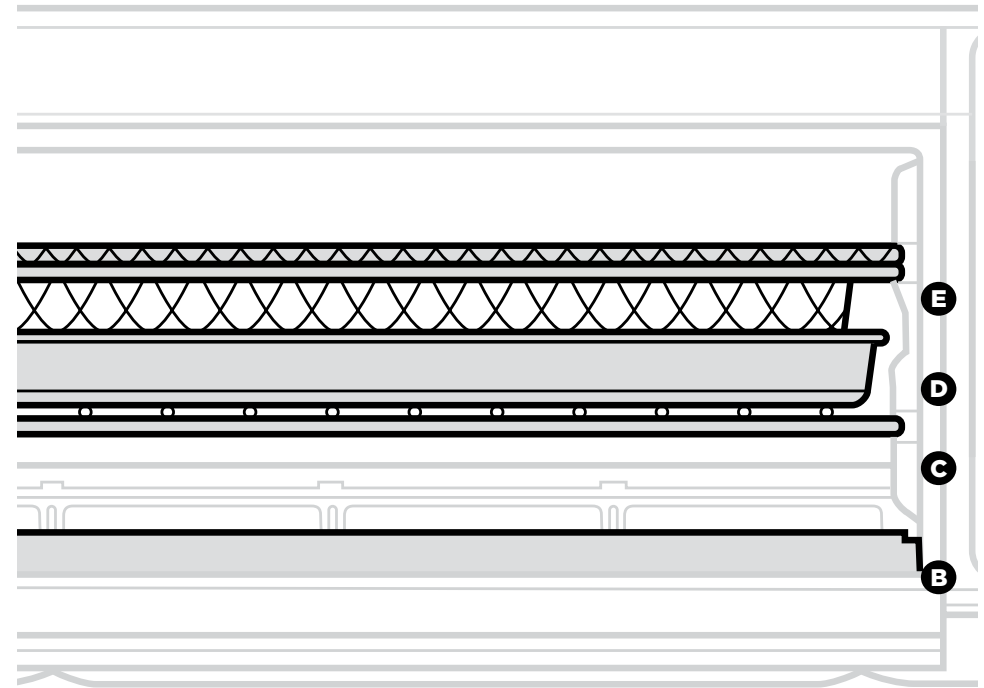
D Sheet Pan



E Air Fry Basket



ACCESSORY PLACEMENT



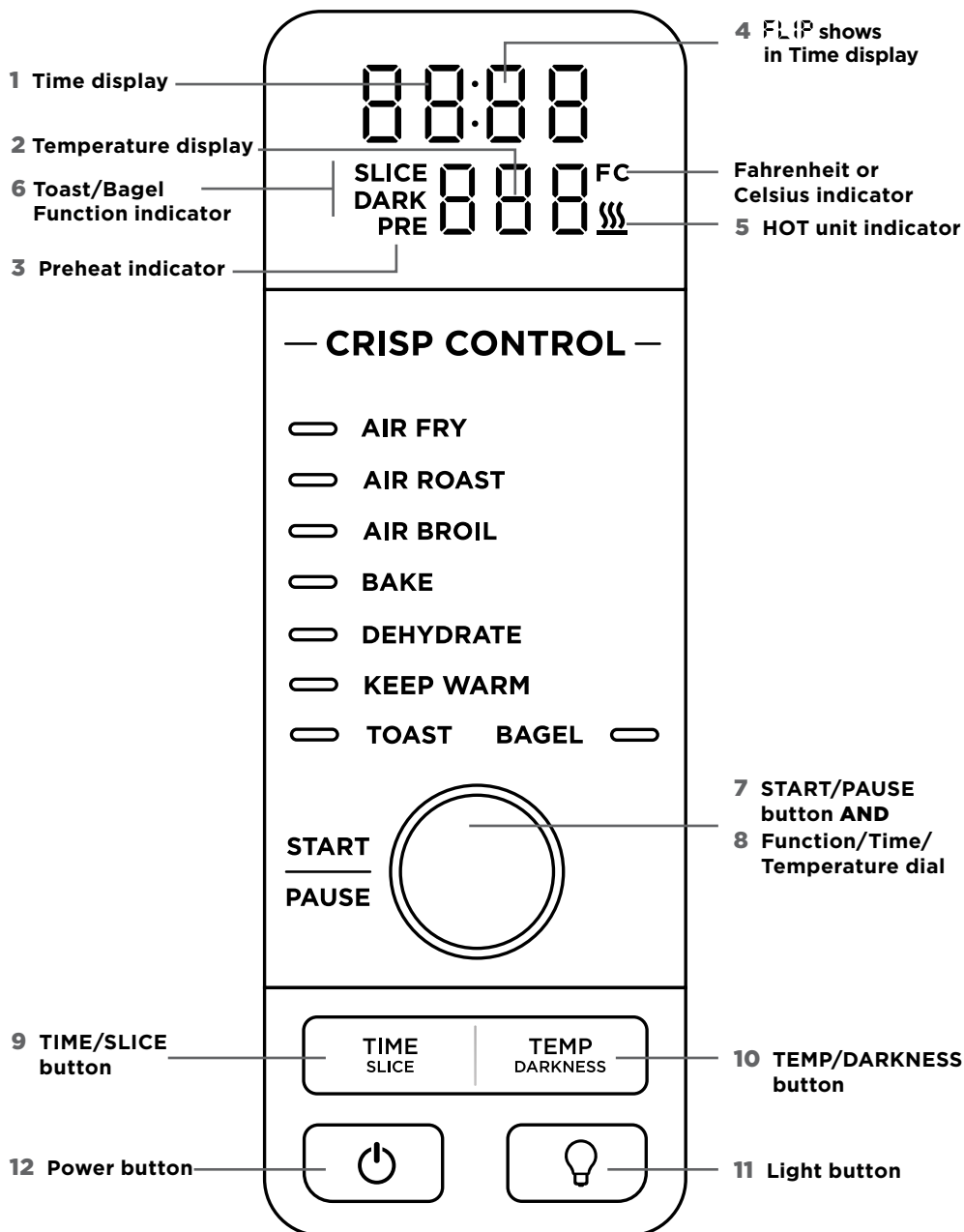
- B** Removable Crumb Tray - Always place below the bottom heating elements
- C** Wire Rack - Keep in the bottom rail position
- D** Sheet Pan - Always layer on top of the wire rack
- E** Air Fry Basket - Use in the top rail position

BEFORE FIRST USE

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

NOTE: ONLY the sheet pan and air fry basket are dishwasher safe. **DO NOT** use metal utensils on the sheet pan.

USING THE CONTROL PANEL



FUNCTIONS

AIR FRY: Make foods that would traditionally be fried—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.

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

BAKE: Evenly bakes everything from your favorite cookies to homemade pizzas.

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

BAGEL: Perfectly toast up to 9 slices of bagels halves when they're placed cut-side up on the wire rack.

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

KEEP WARM: Keeps food warm up to 2 hours.

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

CONTROL PANEL DISPLAY & OPERATING BUTTONS

1 Time display: Shows the cook time. The time will count down when cooking is in progress.

2 Temperature display: Shows the cook temperature.

NOTE: Time and temperature will always return to the cook time and temperature that was set the last time the oven was in use.

3 PRE flashes when the unit is preheating.

4 FLIP will appear on the time display when the unit is cool enough to flip up for storage or cleaning.

5 illuminates when the unit is hot and will turn off when the oven is cool enough to be flipped up for storage or cleaning.

6 SLICE and **DARK** will illuminate when using the Toast or Bagel function.

7 START/PAUSE button: Press to start or pause cooking.

8 Function/Time/Temperature dial: Turn to select a cooking function or adjust time and temperature (or number of slices and darkness level when using the Toast and Bagel functions).

NOTE: Press and hold the START/PAUSE button for 3 seconds to return to the function selection.

9 TIME/SLICE button: To select a cook time, press the TIME button, then use the dial to adjust the time. When using the Toast or Bagel function, this button will adjust the number of slices instead of the time.

10 TEMP/DARKNESS button: To adjust temperature, press the TEMP button and use the dial to adjust the temperature. When using the Toast or Bagel function, this button will adjust the darkness 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/DARKNESS button for 3 seconds while the unit is not in cook mode.

11 (Light) button: Press to turn the oven's interior light on and off.

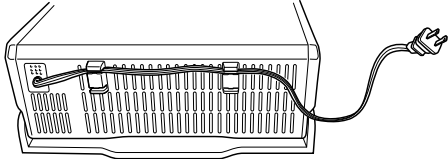
NOTE: The light will automatically turn on when there are 30 seconds of cook time remaining.

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

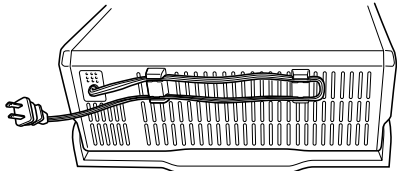
POWER CORD MANAGEMENT

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

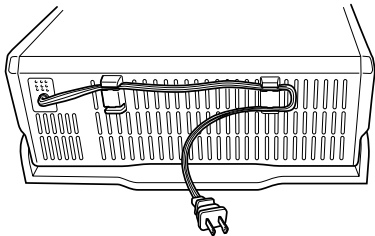
Option 1 Outlet on the left



Option 2 Outlet on the right




Option 3 Outlet behind the oven



USING YOUR FOODI™ DIGITAL AIR FRY OVEN

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.

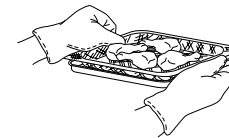
NOTE: The unit preheats quickly, so we recommend prepping all ingredients before turning on the oven.

Air Fry

- 1 To select the function, turn the dial until AIR FRY illuminates. The default time and temperature settings will display.
- 2 Press the TIME/SLICE button and use the dial to select your time up to 1 hour. To set the time, press the TIME/SLICE button again.
- 3 Then press the TEMP/DARKNESS button and use the dial to select a temperature between 250°F–450°F. To set the temperature, press the TEMP/DARKNESS button again.
- 4 Press START/PAUSE to begin preheating.
- 5 Place ingredients in the air fry basket. If ingredients are fatty, oily, or marinated, place the basket on the sheet pan.



Use air fry basket for dry ingredients.

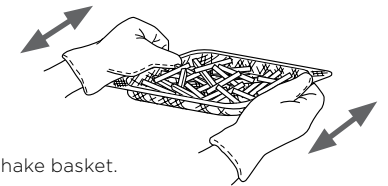


Use air fry basket with sheet pan underneath for fatty, oily, or marinated ingredients.

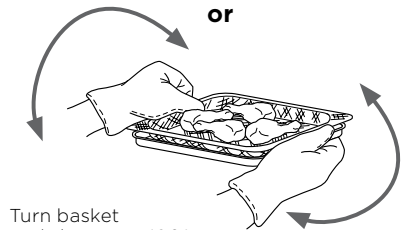
- 6 When the unit beeps to signify it has preheated, immediately slide the basket into the upper rails of the oven. If also using the sheet pan, slide both into the oven at the same time, with the basket in the upper rails and the pan on the wire rack beneath the basket. Close oven door.

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.

- 7 For more even browning and crispiness, toss ingredients or turn the basket 180° halfway through cooking cycle.



Shake basket.



Turn basket and sheet pan 180°.

- 8 When cook time is complete, the unit will beep.

USING YOUR FOODI™ DIGITAL AIR FRY OVEN – CONT.

Air Roast

- 1 To select the function, turn the dial until AIR ROAST illuminates. The default time and temperature settings will display.
- 2 Press the TIME/SLICE button and use the dial to select your time up to 2 hours. To set the time, press TIME/SLICE button again.

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

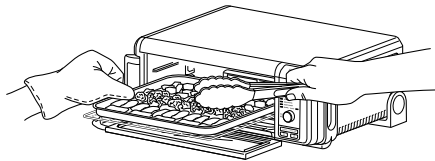
- 3 Press the TEMP/DARKNESS button and use the dial to select a temperature between 250°F–450°F. To set the temperature, press the TEMP/DARKNESS button again.
- 4 Press START/PAUSE to begin preheating.

NOTE: Food cooks faster when using the Air Roast function than when using the Bake function, so for traditional oven recipes, lower the cook time 30% and lower the temperature 25°F.

- 5 Place ingredients on the sheet pan. When the unit beeps to signify it has preheated, immediately place the sheet pan on the wire rack. 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.

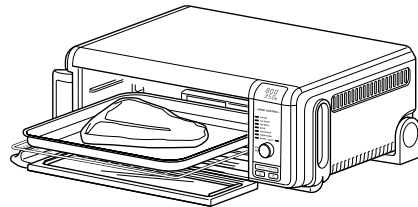
- 6 During cooking, you can open the oven door to check on or flip ingredients.



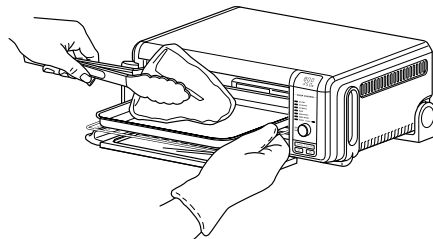
- 7 When cook time is complete, the unit will beep.

Air Broil

- 1 To select the function, turn the dial until AIR BROIL illuminates. The default time and temperature settings will display.
- 2 Press the TIME/SLICE button and use the dial to select your time up to 30 minutes. To set the time, press the TIME/SLICE button again.
- 3 Press the TEMP/DARKNESS button and use the dial to select either HI or LO. To set the temperature, press the TEMP/DARKNESS button again.
- 4 Place ingredients on the sheet pan. Place the sheet pan on the wire rack and close the oven door, press START/STOP to start 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.

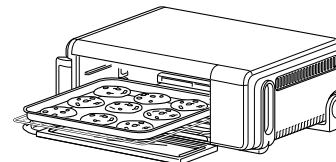
Bake

- 1 To select the function, turn the dial until BAKE illuminates. The default time and temperature settings will display.
- 2 Press the TIME/SLICE button and use the dial to select your time up to 2 hours. To set the time, press the TIME/SLICE button again.

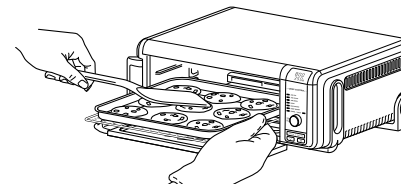
NOTE: If cooking for 1 hour or less, the clock will count down by minutes and seconds. If cooking for more than 1 hour, the clock will count down by hours and minutes.

- 3 Press the TEMP/DARKNESS button and use the dial to select a temperature between 250°F–450°F. To set the temperature, press the TEMP/DARKNESS button again.
- 4 Press START/PAUSE to begin preheating.
- 5 Place ingredients on the sheet pan. When the unit beeps to signify it has preheated, immediately place the sheet pan on the wire rack. 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.



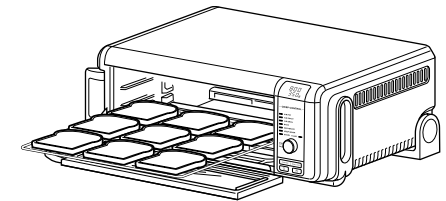
- 7 When cook time is complete, the unit will beep.

Toast

- 1 To select the function, turn the dial until TOAST illuminates. The default amount of slices and darkness will be displayed.
- 2 Press the TIME/SLICE 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/SLICE button again.
- 3 Press the TEMP/DARKNESS button and use the dial to select a darkness level. To set the darkness level, press the TEMP/DARKNESS 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.

- 4 Place bread slices on the wire rack. Close oven door and press START/PAUSE to begin cooking.



- 5 You do not need to flip the slices during cooking. When cook time is complete, the unit will beep.

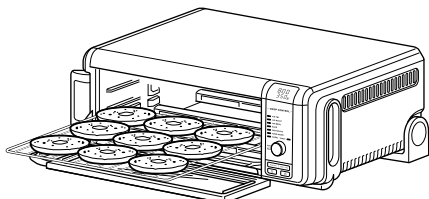
USING YOUR FOODI™ DIGITAL AIR FRY OVEN – CONT.

Bagel

- 1 To select the function, turn the dial until BAGEL illuminates. The default number of slices and darkness level will display.
- 2 Press the TIME/SLICE button and use the dial to select the number of slices. You may toast up to 9 bagel slices at once. To set the number of slices, press the TIME/SLICE button again.
- 3 Press the TEMP/DARKNESS button and use the dial to select a darkness level. To set the darkness level, press the TEMP/DARKNESS 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.

- 4 Place bagel slices, cut-side up, on the wire rack. Close oven door and press START/PAUSE to begin cooking.



- 5 You do not need to flip the slices during cooking. When cook time is complete, the unit will beep.

Dehydrate

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

- 1 To select the function, turn the dial until DEHYDRATE illuminates. The default time and temperature settings will display.
- 2 Press the TIME/SLICE button and use the dial to select a time up to 12 hours. To set the time, press the TIME/SLICE button again.

- 3 Press the TEMP/DARKNESS button and use the dial to select a temperature between 105°F-195°F. To set the temperature, press the TEMP/DARKNESS button again.
- 4 Place ingredients in the air fry basket and place basket in oven. Close oven door and press START/PAUSE 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.

Keep Warm

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

- 1 To select the function, turn the dial until KEEP WARM illuminates. The default time setting will display.
- 2 Press the TIME/SLICE button and use the dial to select a time up to 2 hours. To set the time, press the TIME/SLICE button again.

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

- 3 Place food on the sheet pan or in an oven-safe container and place the pan or container on the wire rack. Close oven door and press START/PAUSE to begin warming.

NOTE: The unit does not preheat in Keep Warm mode.

- 4 When warming time is complete, the unit will beep.

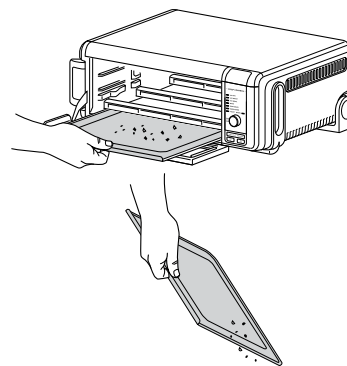
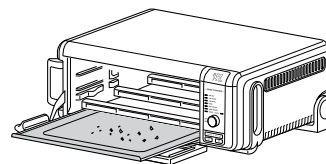
CLEANING, MAINTENANCE & STORAGE

EVERYDAY CLEANING

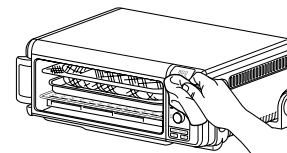
The unit should be cleaned thoroughly after every use.

- 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.

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

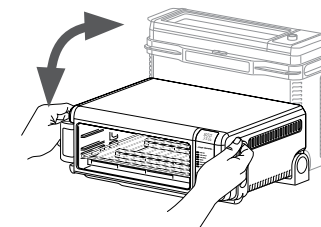


- 3 To clean any food splatter on the interior walls of the unit, wipe them with a soft, damp sponge.
- 4 To clean the exterior of the main unit and the control panel, wipe them clean with a damp cloth. A non-abrasive liquid cleanser or mild spray solution may be used. Apply the cleanser to the sponge,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

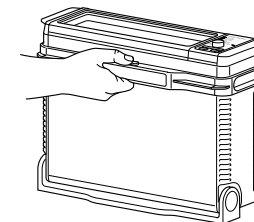


DEEP CLEANING

- 1 Unplug the unit from the outlet and allow it to cool down before cleaning.
- 2 Remove all accessories from the unit, including the crumb tray, and wash separately. Use a non-abrasive cleaning brush to more thoroughly wash the air fry basket.
- 3 Flip up the oven into the storage position.

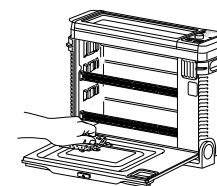


- 4 Press the push button to release the back door to access the oven's interior.



- 5 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.

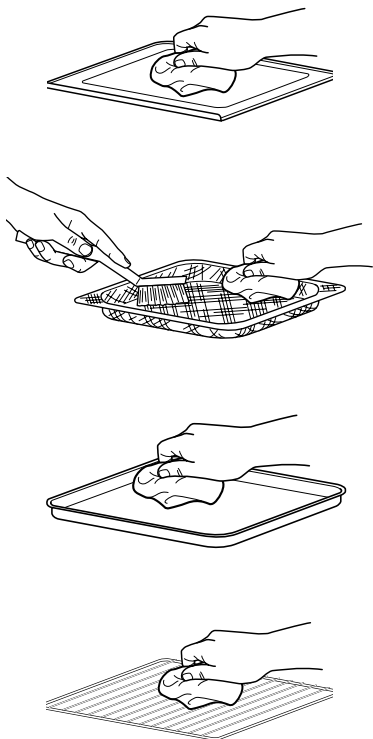
CAUTION: NEVER put the main unit in the dishwasher or immerse it in water or any other liquid.




NOTE: Deep cleaning instructions continued on next page.

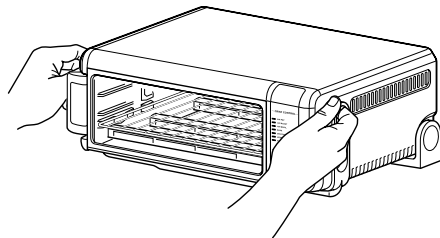
CLEANING, MAINTENANCE & STORAGE - CONT.

- Only the sheet pan and air fry basket are dishwasher safe.
- Thoroughly dry all parts before placing them back in the oven.

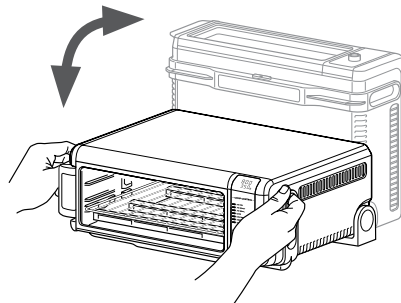


FLIP-UP-AND-AWAY STORAGE

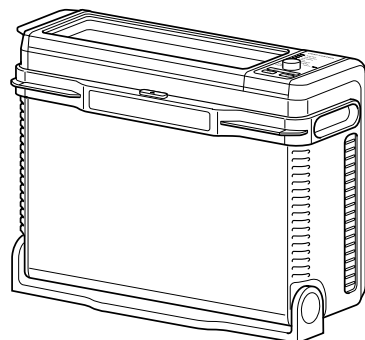
- DO NOT** flip oven up when  is illuminated. Wait for oven to cool down before handling. Hold handles on each side of the unit.



- Lift and flip unit upward.



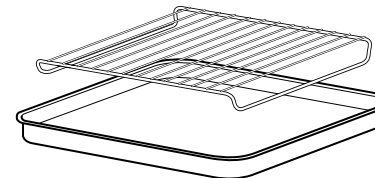
- Leave the unit in the upright position when storing or for deep cleaning.



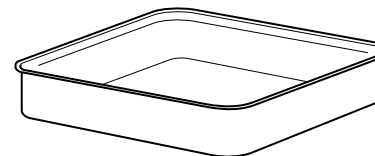
ACCESSORIES FOR PURCHASE

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

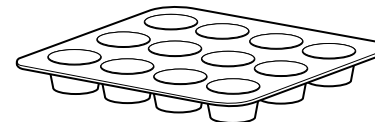
- Broiling Rack



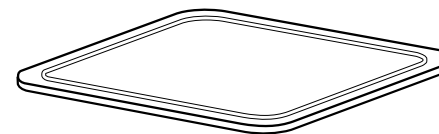
- Casserole Dish/Baking Pan (2" deep)



- Egg Bite/Muffin Tray



- Magnetic Cutting Board



TROUBLESHOOTING

ERROR MESSAGES

“CALL CUST SrVC” followed by “Er1” – “Er7”

Power off the unit and call Customer Service at **1-877-646-5288**. So we may better assist you, please register your product online at registeryourninja.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 sheet pan instead of the air fry basket with air fry function?

- Yes, but crispiness results may vary.

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

- When preparing traditional oven recipes using the Air Roast function, lower cook time by 30% and temperature by 25°F.

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/DARKNESS 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?

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

REPLACEMENT PARTS

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

Shark NINJA

ONE (1) YEAR LIMITED WARRANTY

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

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

What is covered by this warranty?

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

What is not covered by this warranty?

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

How to get service

If your appliance fails to operate properly while in use under normal household conditions within the warranty period, visit ninjakitchen.com/support for product care and maintenance self-help. Our Customer Service Specialists are also available at **1-877-646-5288** to assist with product support and warranty service options, including the possibility of upgrading to our VIP warranty service options for select product categories. So we may better assist you, please register your product online at registeryourninja.com and have the product on hand when you call.

SharkNinja will cover the cost for the customer to send in the unit to us for repair or replacement. A fee of \$19.95 (subject to change) will be charged when SharkNinja ships the repaired or replacement unit.

How to initiate a warranty claim

You must call **1-877-646-5288** to initiate a warranty claim. You will need the receipt as proof of purchase. We also ask that you register your product online at registeryourninja.com and have the product on hand when you call, so we may better assist you. A Customer Service Specialist will provide you with return and packing instruction information.

How state law applies

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


MERCI

d'avoir acheté votre four à convection numérique Ninja® Foodi™



ENREGISTREZ VOTRE ACHAT

 registryour ninja.com

 Numérisez le code QR avec votre appareil mobile

CONSIGNEZ CES RENSEIGNEMENTS

Numéro de modèle : _____

Numéro de série : _____

Date d'achat : _____
(Conservez la facture)

Magasin où l'appareil
a été acheté : _____

CARACTÉRISTIQUES TECHNIQUES

Tension : 120 V~, 60 Hz

Puissance : 1800W

CONSEIL : Le numéro de modèle et le numéro de série apparaissent sur l'étiquette de code QR à l'arrière de l'appareil, derrière l'unité.

TABLE DES MATIÈRES

Consignes de sécurité importantes	20
Pièces	22
Installation des accessoires	23
Avant la première utilisation	23
Utilisation du panneau de commande	24
Fonctions	25
Panneau de commande et boutons de commande	25
Gestion du cordon d'alimentation	26
Utilisation de votre four à convection numérique Foodi™ .	27
Utilisation des différentes fonctions de cuisson	27
Frire par convection	27
Rôtir par convection	28
Griller par convection	28
Cuire	29
Rôtie	29
Bagel	30
Déshydrater	30
Garder chaud	30
Nettoyage, entretien et rangement	31
Nettoyage quotidien	31
Nettoyage en profondeur	31
Entreposage en renversant l'appareil	32
Accessoires offerts à l'achat	33
Dépannage	34
FAQ	34
Pièces de rechange	34
Garantie	35

CONSIGNES DE SÉCURITÉ IMPORTANTES

POUR USAGE DOMESTIQUE UNIQUEMENT • VEUILLEZ LIRE TOUTES LES INSTRUCTIONS AVANT UTILISATION

 **Lisez et étudiez les instructions de fonctionnement et d'utilisation.**

 **Prenez soin d'éviter de toucher toute surface chaude. Protégez-vous toujours les mains pour éviter de vous brûler.**

 **Pour usage intérieur et domestique seulement.**

Lisez toutes les directives avant d'utiliser votre four à convection numérique Ninja® Foodi™. Lors de l'utilisation d'appareils électriques, des mesures de sécurité de base doivent toujours être suivies, y compris les suivantes :

AVERTISSEMENT

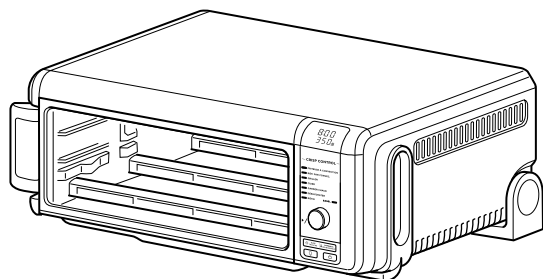
- 1 Lisez toutes les instructions avant d'utiliser le four et ses accessoires.
- 2 Cet appareil peut être utilisé par des personnes dont les capacités physiques, sensorielles ou mentales sont réduites ou qui manquent d'expérience et de connaissances seulement si elles ont été supervisées ou instruites par rapport à l'utilisation sécuritaire de l'appareil et si elles comprennent les dangers possibles.
- 3 Pour éliminer un risque de suffocation pour les jeunes enfants, enlevez et éliminez de façon sécuritaire le couvercle protecteur de la fiche d'alimentation de ce four.
- 4 Faites l'inventaire de tout le contenu pour vous assurer que vous avez toutes les pièces nécessaires pour faire fonctionner votre four correctement et en toute sécurité.
- 5 **N'UTILISEZ PAS** de rallonge électrique avec cet appareil. Le cordon d'alimentation de cet appareil est court de façon à empêcher qu'un enfant ne le saisisse et s'y emmêle ou qu'une personne trébuche sur celui-ci.
- 6 **N'UTILISEZ JAMAIS** une prise située sous le comptoir.
- 7 Gardez l'appareil et son câble hors de la portée des enfants. Ne laissez pas les enfants se servir de l'appareil. Une surveillance étroite est nécessaire lorsque l'appareil est utilisé en présence d'enfants.
- 8 **NE LAISSEZ PAS** le cordon pendre des coins d'une table ou du comptoir ni toucher des surfaces chaudes, y compris les cuisinières et d'autres fours chauds.
- 9 **NE LAISSEZ JAMAIS** le four en marche sans surveillance.
- 10 **NE RECOUVREZ PAS** le plateau à miettes ni toute autre pièce du four avec une feuille métallique. Cela provoquera une surchauffe du four ou un incendie.
- 11 **NE PLACEZ JAMAIS** de papier d'aluminium sur le dessus de la plaque de four ou de la lèchefrite. Cela emprisonne la graisse et peut provoquer un incendie.
- 12 Pour protéger contre les électrocutions, **N'IMMERGEZ PAS** le cordon, les fiches, ni le boîtier de l'unité principale dans l'eau ou tout autre liquide.
- 13 **N'UTILISEZ PAS** le four si le cordon d'alimentation ou la fiche d'alimentation sont endommagés. Inspectez régulièrement le four ainsi que le cordon d'alimentation. Si le four fonctionne mal ou a subi quelque dommage que ce soit, cessez immédiatement de l'utiliser, et appelez le service à la clientèle.
- 14 **NE COUVREZ PAS** l'évent de prise d'air ou l'évent de sortie d'air pendant que l'appareil est utilisé. Si vous couvrez l'un ou l'autre de ces événements, non seulement l'appareil ne pourra cuire, mais il risque aussi de subir des dommages ou de surchauffer.
- 15 **N'INSÉREZ** rien dans les fentes de ventilation et ne les obstruez pas.
- 16 **NE PLACEZ PAS** d'éléments sur le dessus de la surface tandis que l'appareil est en marche, sauf les accessoires Ninja recommandés et autorisés.
- 17 Avant de placer un accessoire dans le four, assurez-vous qu'il est propre et sec.

- 18 Conçu uniquement pour une utilisation sur le comptoir. **NE PLACEZ PAS** le four près du coin du comptoir. Assurez-vous que la surface est plane, propre et sèche.
- 19 Ce four convient à un usage domestique seulement. Utilisez ce four **UNIQUEMENT** aux fins pour lesquelles il a été conçu. La mauvaise utilisation de cet appareil peut causer une blessure.
- 20 **N'ENTREPOSEZ** pas les matériaux, autres que les accessoires fournis, dans ce four lorsqu'il n'est pas en marche.
- 21 **N'UTILISEZ PAS** cet appareil à l'extérieur. **NE L'UTILISEZ PAS** dans des véhicules en déplacement ou à bord d'embarcations.
- 22 **N'UTILISEZ PAS** d'accessoires non recommandés ou vendus par SharkNinja.
- 23 Lorsque vous utilisez le four, un espace suffisant doit être disponible de chaque côté et au-dessus pour permettre une bonne circulation d'air.
- 24 Un incendie peut se déclarer si le four est recouvert ou touche un matériau inflammable, y compris des rideaux, des draperies, des murs ou d'autres objets lorsque le four est en marche. **NE PLACEZ** rien dans le four lorsqu'il est en marche.
- 25 Ce four a une porte en verre trempé et est plus résistant aux cassures. Évitez d'égratigner la surface de la porte ou d'entailler les bords.
- 26 **N'UTILISEZ PAS** le four si la grille n'est pas installée.
- 27 **NE VAPORISEZ AUCUN** type d'aérosol ou d'aromatisant à l'intérieur du four pendant la cuisson.
- 28 Soyez prudent lorsque vous voulez insérer ou retirer quoi que ce soit dans le four, surtout s'il est chaud.
- 29 La tension des prises de courant peut varier et ainsi nuire à la performance de votre produit. Afin de prévenir d'éventuelles maladies, utilisez un thermomètre pour vous assurer que vos aliments sont cuits à la température recommandée.

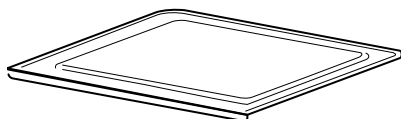
- 30 Évitez que des aliments entrent en contact avec les éléments chauffants. Remplir le four de nourriture à l'excès peut occasionner des blessures corporelles ou des dommages matériels, ou nuire à son utilisation sécuritaire.
- 31 **NE PLACEZ AUCUN** de ces matériaux dans le four : papier, carton, plastique, sacs de rôtissage et autres.
- 32 Il est nécessaire de faire preuve d'une extrême prudence lors de l'utilisation de contenants qui ne sont ni en métal ni en verre.
- 33 **NE TOUCHEZ PAS** aux surfaces chaudes. Les surfaces du four sont chaudes pendant et après son utilisation. Pour éviter les brûlures et autres blessures, **UTILISEZ TOUJOURS** des sous-plats de protection ou des gants de cuisine isolés, et servez-vous des poignées et des boutons qui sont disponibles.
- 34 Les aliments renversés peuvent causer de graves brûlures. Faites très attention lorsque l'appareil contient de la nourriture chaude. Une utilisation inadéquate de l'appareil peut causer des blessures.
- 35 Veuillez consulter la section « Nettoyage et entretien » pour savoir comment faire l'entretien régulier de votre four.
- 36 Les enfants ne peuvent pas nettoyer ni entretenir l'appareil.
- 37 Appuyez sur le bouton de mise en marche pour éteindre le four, et laissez-le refroidir complètement avant de le nettoyer, de le déplacer et de le renverser pour le ranger.
- 38 Débranchez-le lorsque vous ne l'utilisez pas. Pour le débrancher, saisissez le corps de la fiche et retirez celle-ci de la prise électrique. Ne le débranchez jamais en tirant sur le cordon souple.
- 39 **NE NETTOYEZ** pas à l'aide de tampons à récuser. Des morceaux peuvent se détacher du tampon et toucher les pièces électriques, causant un risque de décharge électrique.
- 40 **N'UTILISEZ** pas le four comme source de chaleur ou pour le faire sécher.

CONSERVEZ CES INSTRUCTIONS

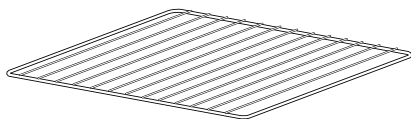
A Unité principale
(cordon d'alimentation
attaché non montré)



B Plateau à miettes amovibles



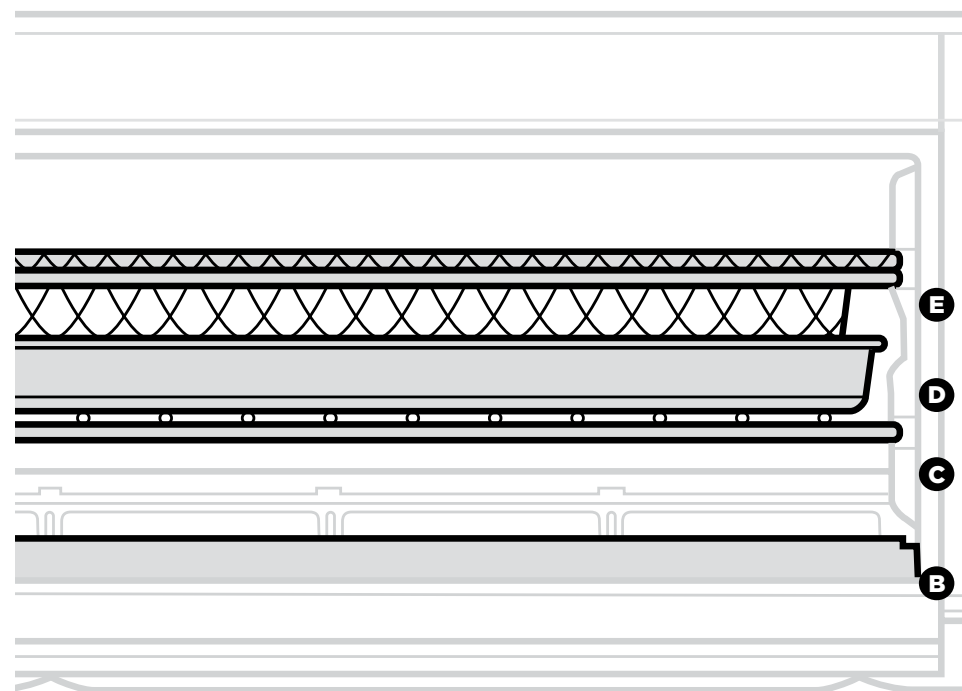
C Grille



D Plaque à pâtisserie



E Panier de la friteuse à convection



B Plateau à miettes amovible - Placez-le toujours sous les éléments chauffants inférieurs

C Grille - Gardez-la sur le rail inférieur

D Plaque à pâtisserie - Placez-la toujours sur la grille

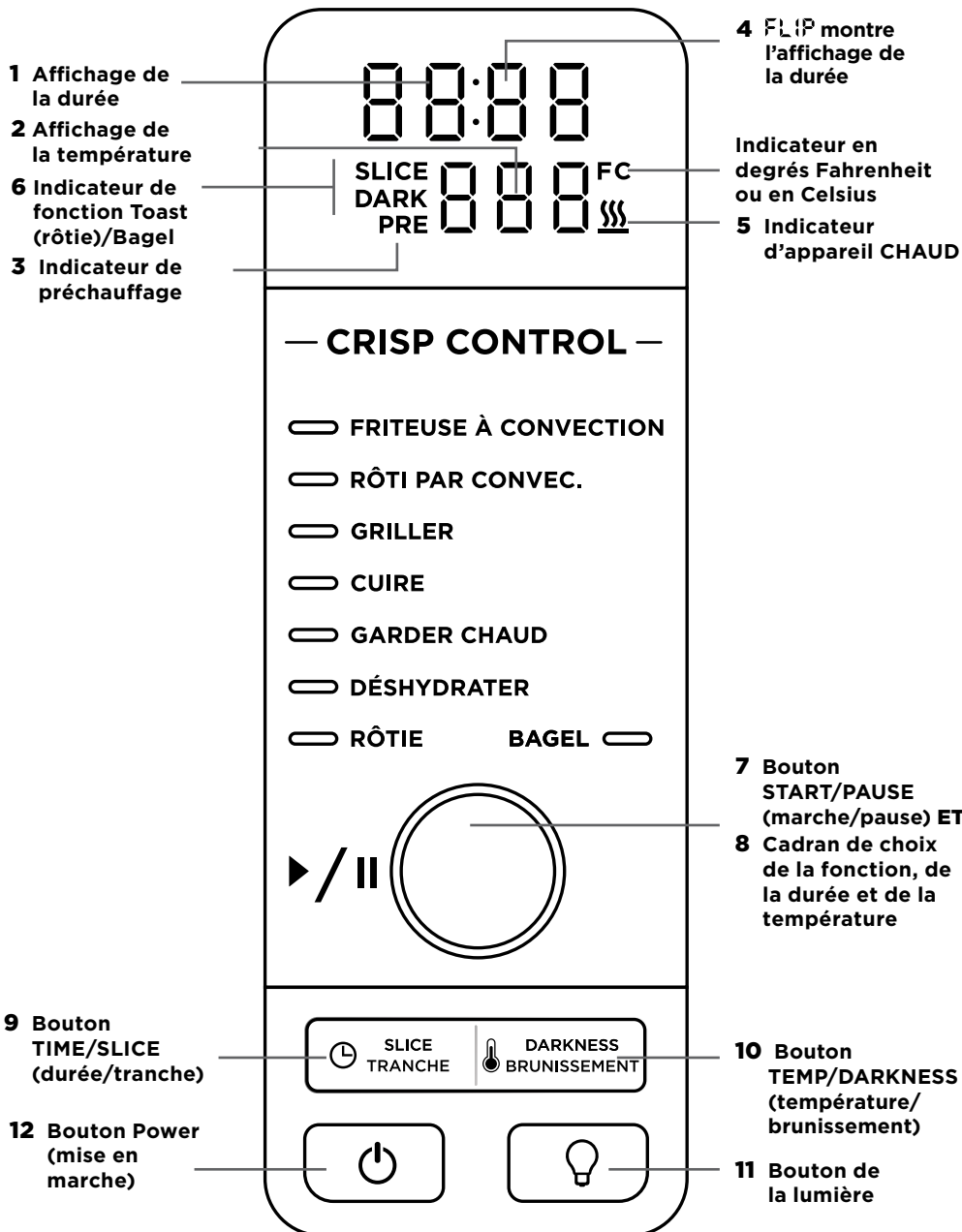
E Panier de friteuse à convection - Utilisez-le sur le rail supérieur

AVANT LA PREMIÈRE UTILISATION

- 1 Enlevez de l'appareil et éliminez tout matériau d'emballage, toute étiquette de promotion et tout ruban adhésif.
- 2 Retirez tous les accessoires de l'emballage et lisez ce manuel attentivement. Veuillez porter une attention particulière aux directives d'utilisation, aux avertissements et aux consignes de sécurité importantes afin d'éviter toute blessure corporelle ou tout dommage matériel.
- 3 Nettoyez le panier de la friteuse à convection, la plaque à pâtisserie, la grille et la plateau à miettes amovible dans de l'eau chaude savonneuse, puis rincez-les et séchez-les bien.
NE NETTOYEZ JAMAIS l'unité principale au lave-vaisselle.

REMARQUE : SEULS le panier de la friteuse à convection et la plaque à pâtisserie peuvent aller au lave-vaisselle. **N'UTILISEZ PAS** d'ustensiles en métal sur la plaque à pâtisserie.

UTILISATION DU PANNEAU DE COMMANDE



FONCTIONS

FRITEUSE À CONVECTION : Préparez des aliments qui seraient traditionnellement frits – comme les ailes de poulet, les frites et les pépites de poulet – avec peu ou pas d’huile.

AIR ROAST (rôtir par convec.) : Obtenez une croûte croustillante et une cuisson parfaite à l’intérieur pour des plats cuits sur une grande plaque, des protéines plus épaisses et des légumes rôtis.

AIR BROIL (griller par convec.) : Grillez la viande et le poisson et brunissez uniformément le dessus des casseroles.

BAKE (cuire) : Cuissez uniformément tous vos aliments, de vos biscuits préférés aux pizzas maison.

TOAST (rôtie) : Rôtissez de manière uniforme jusqu’à neuf tranches de pain au degré de brunissement que vous désirez.

BAGEL (bagel) : Rôtissez parfaitement jusqu’à neuf tranches de bagels lorsque la face coupée est placée vers le haut sur la grille.

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

KEEP WARM (garder chaud) : Garde la nourriture chaude jusqu’à deux heures.

REMARQUE : Les fonctions Déshydrate (déshydrater) et Keep Warm (garder chaud) ne sont pas comprises sur tous les modèles.

PANNEAU DE COMMANDE ET BOUTONS DE COMMANDE

1 Affiche de la durée : Montre la durée de cuisson. La durée apparaîtra lorsque la cuisson commencera.

2 Affichage de la température : Montre la température de cuisson.

REMARQUE : Le temps et la température reviendront toujours à la durée et à la température de cuisson réglées la dernière fois que le four a été utilisé.

3 PRE clignote lorsque l’appareil est en mode préchauffage.

4 FLIP apparaîtra sur l’affichage de la durée lorsque l’appareil sera suffisamment refroidi pour être entreposé ou nettoyé.

5 s’allumera lorsque l’appareil est chaud et s’éteindra lorsque le four est assez froid pour être rangé ou nettoyé.

6 SLICE (tranche) et DARK (brunissement) s’allumeront lorsque vous utiliserez la fonction Toast (rôtie) ou Bagel.

7 Bouton START/PAUSE (marche/pause) : Pour commencer la cuisson, appuyez sur le bouton START/PAUSE (marche/pause).

8 Cadran de choix de la fonction, de la durée et de la température : Tournez pour sélectionner une fonction de cuisson ou régler la durée et la température (ou le nombre de tranches et le niveau de brunissement lorsque vous utilisez les fonctions Toast (rôtie) et Bagel).

REMARQUE : Appuyez sur le bouton START/PAUSE (marche/pause) et maintenez-le enfoncé trois secondes pour revenir à la sélection de la fonction.

9 Bouton TIME/SLICE (durée/tranche) : Pour sélectionner une durée de cuisson, appuyez sur le bouton TIME (durée), puis utilisez le cadran pour ajuster la durée. Lorsque vous utilisez la fonction Toast (rôtie) ou Bagel, ce bouton ajuste le nombre de tranches au lieu du temps.

10 Bouton TEMP/DARKNESS (température/ brunissement) : Pour ajuster la température, appuyez sur le bouton TEMP (température) et utilisez le cadran pour ajuster la température. Lorsque vous utilisez la fonction Toast (rôtie) ou Bagel, ce bouton ajuste le niveau de brunissement plutôt que la température.

REMARQUE : La durée de cuisson et la température peuvent être ajustées en tout temps pendant le cycle de cuisson.

REMARQUE : Pour passer des degrés Fahrenheit aux degrés Celsius, appuyez sur le bouton TEMP/DARKNESS (température/ brunissement) durant trois secondes lorsque l’appareil n’est pas en mode cuisson.

11 Bouton (lumière) : Appuyez pour allumer ou éteindre la lumière à l’intérieur du four.

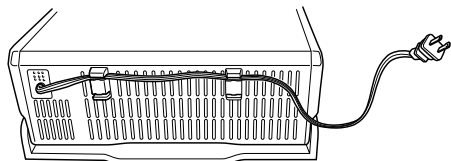
REMARQUE : La lumière s’allume automatiquement lorsqu’il reste 30 secondes de cuisson.

12 Bouton (mise en marche) : Appuyez pour allumer ou éteindre l’appareil.

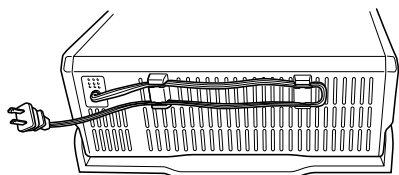
GESTION DU CORDON D'ALIMENTATION

Notre système de gestion du cordon d'alimentation est conçu pour ne pas interférer avec la fonction de renversement du four.

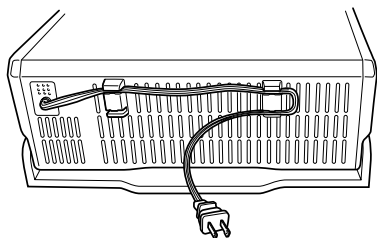
Option 1 Prise sur la gauche



Option 2 Prise sur la droite




Option 3 Prise derrière le four



UTILISATION DE VOTRE FOUR À CONVECTION NUMÉRIQUE FOODI™

UTILISATION DES DIFFÉRENTES FONCTIONS DE CUISSON

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

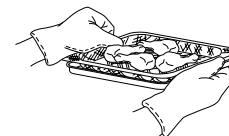
REMARQUE : L'appareil préchauffe rapidement, nous vous recommandons donc de préparer tous les ingrédients avant d'allumer le four.

Frir par convection

- 1 Pour sélectionner la fonction, tournez le cadran jusqu'à ce que la fonction AIR FRY (friteuse à convection) s'illumine. Le réglage de durée et de température par défaut s'affichera.
- 2 Appuyez sur le bouton TIME/SLICE (durée/tranche), et utilisez le cadran pour sélectionner votre durée jusqu'à une heure. Pour régler la durée, appuyez de nouveau sur le bouton TIME/SLICE (durée/tranche).
- 3 Puis appuyez sur le bouton TEMP/DARKNESS (température/brunissement), et utilisez le cadran pour sélectionner une température entre 121 °C (250 °F) et 232 °C (450 °F). Pour régler la température, appuyez de nouveau sur le bouton TEMP/DARKNESS (température/brunissement).
- 4 Appuyez sur START/PAUSE (marche/pause) pour démarrer le préchauffage.
- 5 Mettez les ingrédients dans le panier de la friteuse à convection. Si les ingrédients sont gras, huileux ou marinés, placez le panier sur la plaque à pâtisserie.



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

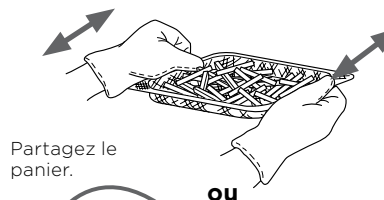


Utilisez le panier de la friteuse à convection avec une plaque à pâtisserie en dessous pour les ingrédients gras, huileux ou marinés.

- 6 Lorsque l'appareil émet une alerte sonore pour indiquer qu'il est préchauffé, glissez immédiatement le panier dans les rails supérieurs du four. Si vous utilisez également la plaque à pâtisserie, glissez les deux en même temps dans le four, le panier dans les rails supérieurs et le plateau sur la grille sous le panier. Fermez la porte du four.

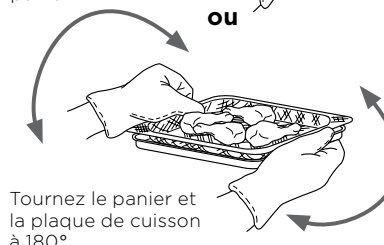
REMARQUE : Le compte à rebours commence dès que l'appareil est préchauffé. Si les ingrédients ne sont pas prêts à être mis au four, tournez simplement le cadran pour ajouter du temps.

- 7 Pour un meilleur brunissement et des aliments plus croustillants, remuez les ingrédients ou retournez le panier de 180° au milieu du cycle de cuisson.



Partagez le panier.

ou



Tournez le panier et la plaque de cuisson à 180°.

- 8 Lorsque la durée de cuisson est terminée, l'appareil émet une alerte sonore.

UTILISATION DE VOTRE FOUR À CONVECTION NUMÉRIQUE FOODI™ - SUITE

Rôtir par convection

- 1 Pour sélectionner la fonction, tournez le cadran jusqu'à ce que la fonction AIR ROAST (rôtir par convec.) s'illumine. Le réglage de durée et de température par défaut s'affichera.
- 2 Appuyez sur le bouton TIME/SLICE (durée/tranche), et utilisez le cadran pour sélectionner votre durée jusqu'à deux heures. Pour régler la durée, appuyez de nouveau sur le bouton TIME/SLICE (durée/tranche).

REMARQUE : Si la cuisson est d'une heure ou moins, l'horloge affichera le décompte en minutes et secondes. Si la cuisson est de plus d'une heure, l'horloge affichera seulement le décompte en heures et minutes.

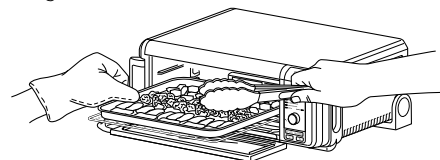
- 3 Appuyez sur le bouton TEMP/DARKNESS (température/brunissement), et utilisez le cadran pour sélectionner une température entre 121 °C (250 °F) et 232 °C (450 °F). Pour régler la température, appuyez de nouveau sur le bouton TEMP/DARKNESS (température/brunissement).
- 4 Appuyez sur START/PAUSE (marche/pause) pour démarrer le préchauffage.

REMARQUE : Les aliments cuisent plus rapidement avec la fonction Air Roast (rôtir par convec.) qu'avec la fonction Bake (cuire). Pour les recettes traditionnelles au four, réduisez donc le temps de cuisson de 30 % et diminuez la température de 4 °C (25 °F).

- 5 Déposez les ingrédients sur la plaque à pâtisserie. Lorsque l'appareil émet une alerte sonore pour indiquer qu'il est préchauffé, placez immédiatement la plaque à pâtisserie sur la grille métallique. Fermez la porte du four.

REMARQUE : Le compte à rebours commence dès que l'appareil est préchauffé. Si les ingrédients ne sont pas prêts à aller au four, tournez simplement le cadran pour ajouter du temps.

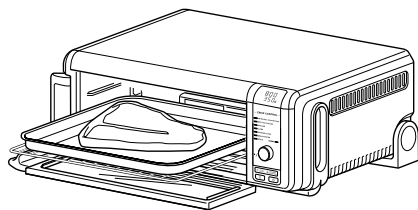
- 6 Pendant la cuisson, vous pouvez ouvrir la porte du four pour vérifier ou retourner les ingrédients.



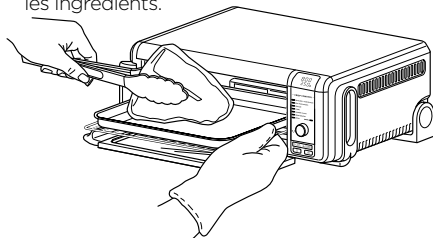
- 7 Lorsque la durée de cuisson est terminée, l'appareil émet une alerte sonore.

Griller par convection

- 1 Pour sélectionner la fonction, tournez le cadran jusqu'à ce que la fonction AIR BROIL (griller par convec.) s'illumine. Le réglage de durée et de température par défaut s'affichera.
- 2 Appuyez sur le bouton TIME/SLICE (durée/tranche), et utilisez le cadran pour sélectionner votre durée jusqu'à 30 minutes. Pour régler la durée, appuyez de nouveau sur le bouton TIME/SLICE (durée/tranche).
- 3 Appuyez sur le bouton TEMP/DARKNESS (température/brunissement), et utilisez le cadran pour sélectionner HI (haute) ou LO (basse). Pour régler la température, appuyez sur le bouton TEMP/DARKNESS (température/brunissement).
- 4 Déposez les ingrédients sur la plaque à pâtisserie. Placez la plaque à pâtisserie sur la grille métallique, fermez la porte du four et appuyez sur le bouton START/STOP (marche/arrêt) pour commencer la cuisson.



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



- 6 Lorsque la durée de cuisson est terminée, l'appareil émet une alerte sonore.

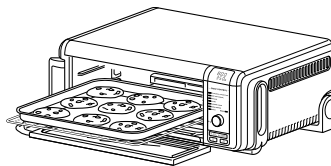
Cuire

- 1 Pour sélectionner la fonction, tournez le cadran jusqu'à ce que la fonction BAKE (cuire) s'illumine. Le réglage de durée et de température par défaut s'affichera.
- 2 Appuyez sur le bouton TIME/SLICE (durée/tranche), et utilisez le cadran pour sélectionner votre durée jusqu'à deux heures. Pour régler la durée, appuyez de nouveau sur le bouton TIME/SLICE (durée/tranche).

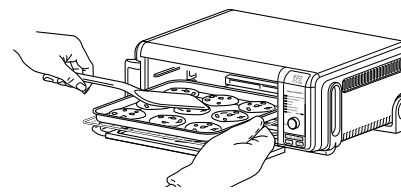
REMARQUE : Si la cuisson est d'une heure ou moins, l'horloge affichera le décompte en minutes et secondes. Si la cuisson est de plus d'une heure, l'horloge affichera seulement le décompte en heures et minutes.

- 3 Appuyez sur le bouton TEMP/DARKNESS (température/brunissement), et utilisez le cadran pour sélectionner une température entre 121 °C (250 °F) et 232 °C (450 °F). Pour régler la température, appuyez sur TEMP/DARKNESS (température/brunissement).
- 4 Appuyez sur START/PAUSE (marche/pause) pour démarrer le préchauffage.
- 5 Lorsque l'appareil émet une alerte sonore pour indiquer qu'il est préchauffé, placez immédiatement la plaque sur la grille métallique. Fermez la porte du four.

REMARQUE : Le compte à rebours commence dès que l'appareil est préchauffé. Si les ingrédients ne sont pas prêts à être mis au four, tournez simplement le cadran pour ajouter du temps.



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



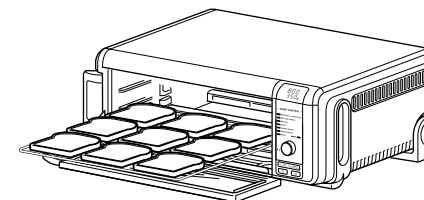
- 7 Lorsque la durée de cuisson est terminée, l'appareil émet une alerte sonore.

Rôtie

- 1 Pour sélectionner la fonction, tournez le cadran jusqu'à ce que la fonction TOAST (rôtie) s'illumine. La quantité par défaut de tranches et le brunissement seront affichés.
- 2 Appuyez sur le bouton TIME/SLICE (durée/tranche), et utilisez le cadran pour sélectionner le nombre de tranches de pain. Vous pouvez rôtir jusqu'à neuf tranches à la fois. Pour régler le nombre de tranches, appuyez de nouveau sur le bouton TIME/SLICE (durée/tranche).
- 3 Appuyez sur le bouton TEMP/DARKNESS (température/brunissement), et utilisez le cadran pour sélectionner un niveau de brunissement. Pour sélectionner un niveau de brunissement, appuyez de nouveau sur le bouton TEMP/DARKNESS (température/brunissement).

REMARQUE : Il n'y a pas de réglage de température disponible pour la fonction Toast (rôtie), et l'appareil ne préchauffe pas quand il est dans ce mode. Il est très important de choisir le nombre exact de tranches pour éviter une surcuisson ou une sous-cuisson.

- 4 Placez les tranches de pain sur la grille. Fermez la porte du four et appuyez sur le bouton START/PAUSE (marche/pause) pour commencer la cuisson.



- 5 Vous n'avez pas à retourner les tranches lors de la cuisson. Lorsque la durée de cuisson est terminée, l'appareil émet une alerte sonore.

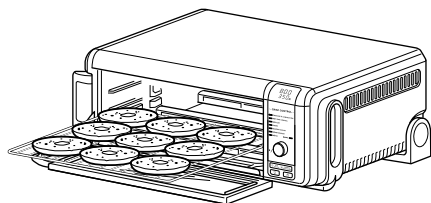
UTILISATION DE VOTRE FOUR À CONVECTION NUMÉRIQUE FOODI™ - SUITE

Bagel

- 1 Pour sélectionner la fonction, tournez le cadran jusqu'à ce que la fonction BAGEL s'illumine. La quantité de tranches et le brunissement par défaut s'afficheront.
- 2 Appuyez sur TIME/SLICE (durée/tranche), et utilisez le cadran pour sélectionner le nombre de tranches. Vous pouvez rôtir jusqu'à neuf tranches de bagel à la fois. Pour régler le nombre de tranches, appuyez de nouveau sur le bouton TIME/SLICE (durée/tranche).
- 3 Appuyez sur le bouton TEMP/DARKNESS (température/brunissement), et utilisez le cadran pour sélectionner un niveau de brunissement. Pour sélectionner un niveau de brunissement, appuyez de nouveau sur le bouton TEMP/DARKNESS (température/brunissement).

REMARQUE : Il n'y a pas de réglage de température disponible pour la fonction Bagel, et l'appareil ne préchauffe pas quand il est dans ce mode. Il est très important de choisir le nombre exact de tranches pour éviter une surcuisson ou une sous-cuisson.

- 4 Placez les tranches de bagel, face coupée vers le haut, sur la grille. Fermez la porte du four et appuyez sur le bouton START/PAUSE (marche/pause) pour commencer la cuisson.



- 5 Vous n'avez pas à retourner les tranches lors de la cuisson. Lorsque la durée de cuisson est terminée, l'appareil émet une alerte sonore.

Déshydrater

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

- 1 Pour sélectionner la fonction, tournez le cadran jusqu'à ce que la fonction DEHYDRATE (déshydrater) s'illumine. Le réglage de durée et de température par défaut s'affichera.
- 2 Appuyez sur le bouton TIME/SLICE (durée/tranche), et utilisez le cadran pour sélectionner une durée jusqu'à 12 heures. Pour régler la durée, appuyez de nouveau sur le bouton TIME/SLICE (durée/tranche).

- 3 Appuyez sur le bouton TEMP/DARKNESS (température/brunissement), et utilisez le cadran pour sélectionner une température entre 40 °C (105 °F) et 91 °C (195 °F). Pour régler la température, appuyez de nouveau sur le bouton TEMP/DARKNESS (température/brunissement).
- 4 Placez les ingrédients dans le panier de la friteuse à convection et placez le panier dans le four. Fermez la porte du four et appuyez sur le bouton START/PAUSE (marche/pause) pour commencer la cuisson.



- 5 Pendant la cuisson, vous pouvez ouvrir la porte du four pour vérifier ou retourner les ingrédients.
- 6 Lorsque la durée de cuisson est terminée, l'appareil émet une alerte sonore.

Garder chaud

REMARQUE : La fonction Keep Warm (garder chaud) n'est pas offerte avec tous les modèles.

- 1 Pour sélectionner la fonction, tournez le cadran jusqu'à ce que la fonction KEEP WARM (garder chaud) s'illumine. Le réglage de la durée par défaut s'affichera.
- 2 Appuyez sur le bouton TIME/SLICE (durée/tranche), et utilisez le cadran pour sélectionner une durée jusqu'à deux heures. Pour régler la durée, appuyez de nouveau sur le bouton TIME/SLICE (durée/tranche).

REMARQUE : Il est impossible de sélectionner la température pour la fonction Keep Warm (garder chaud).

- 3 Placez les aliments sur la plaque à pâtisserie ou dans un contenant allant au four et placez la plaque ou le contenant sur la grille. Fermez la porte du four et appuyez sur le bouton START/PAUSE (marche/pause) pour commencer à la réchauffer.

REMARQUE : L'appareil ne préchauffe pas en mode Keep Warm (garder chaud).

- 4 Lorsque la durée de réchauffement est terminée, l'appareil émet une alerte sonore.

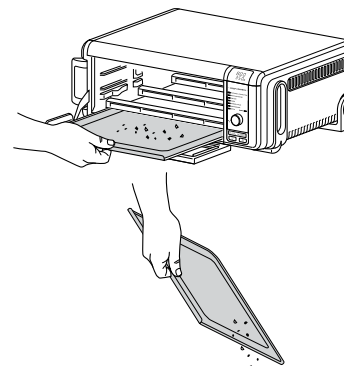
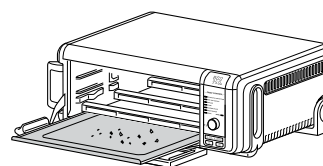
NETTOYAGE, ENTRETIEN ET RANGEMENT

NETTOYAGE QUOTIDIEN

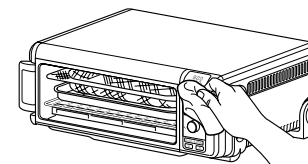
L'appareil devrait être nettoyé complètement après chaque utilisation.

- 1 Débranchez l'appareil de la prise de courant et laissez-le refroidir avant de le nettoyer.
- 2 Videz le plateau à miettes en le faisant glisser hors du four lorsque le four est en position renversée.

REMARQUE : Videz fréquemment le plateau à miettes et lavez-le à la main lorsque nécessaire.

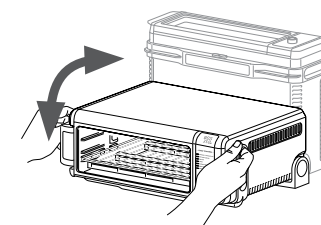


- 3 Pour nettoyer les éclaboussures d'aliments sur les parois intérieures de l'appareil, essuyez-les avec une éponge douce et humide.
- 4 Pour nettoyer l'extérieur de l'unité principale et le panneau de commande, essuyez-les soigneusement avec un chiffon humide. Il est possible d'utiliser un nettoyant liquide non abrasif ou une solution en vaporisateur doux. Appliquez le nettoyant sur l'éponge, et non sur la surface du four, avant de nettoyer.

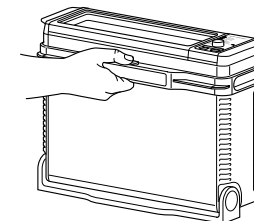


NETTOYAGE EN PROFONDEUR

- 1 Débranchez l'appareil de la prise de courant et laissez-le refroidir avant de le nettoyer.
- 2 Retirez tous les accessoires de l'appareil, y compris le plateau à miettes, et lavez-les séparément. Utilisez une brosse de nettoyage non abrasive pour laver en profondeur le panier de la friteuse à convection.
- 3 Renversez le four en position d'entreposage.

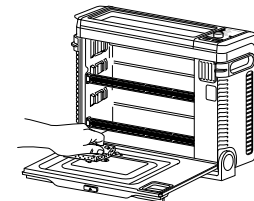


- 4 Appuyez sur le bouton-poussoir pour libérer la porte arrière et accéder à l'intérieur du four.



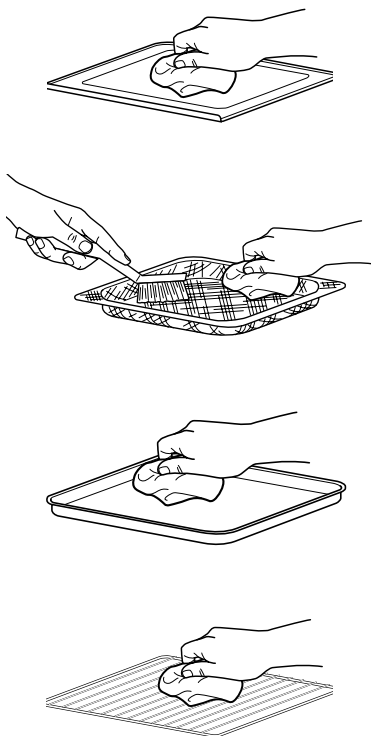
- 5 Utilisez de l'eau chaude savonneuse et un chiffon doux pour laver l'intérieur du four. **N'UTILISEZ PAS** de nettoyants abrasifs, de brosses à récurer ou de nettoyants chimiques, car ils endommageraient le four.

ATTENTION : NE METTEZ JAMAIS la base de l'unité principale dans le lave-vaisselle et ne l'immergez pas dans de l'eau ou dans tout autre liquide.




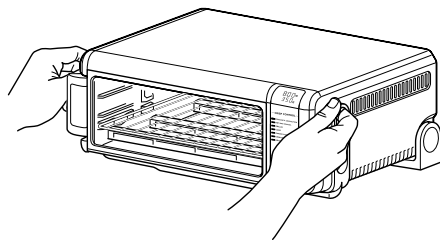
REMARQUE : D'autres instructions pour le nettoyage en profondeur se trouvent sur la page suivante.

- 6 Seuls la lèchefrite et le panier de la friteuse à convection peuvent aller au lave-vaisselle.
- 7 Séchez bien toutes les pièces avant de les remettre au four.

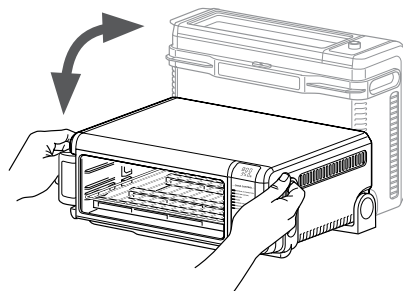


ENTREPOSAGE EN RENVERSANT L'APPAREIL

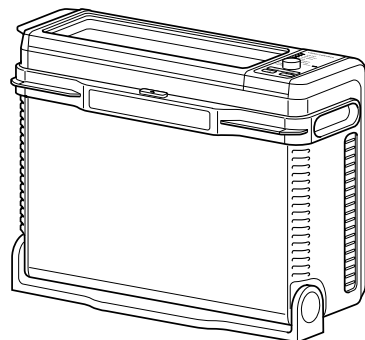
- 1 **NE RENVERSEZ PAS** le four lorsqu'il est  illuminé. Attendez que le four refroidisse avant de le manipuler. Tenez les poignées de chaque côté de l'appareil.



- 2 Soulevez et renversez l'appareil.

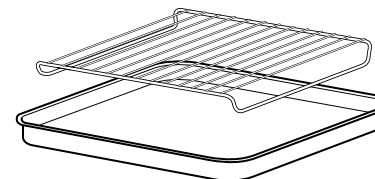


- 3 Laissez l'appareil en position verticale lors du rangement ou du nettoyage en profondeur.

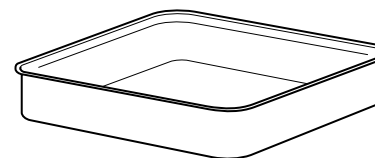


Nous offrons une gamme d'accessoires sur mesure pour votre four à convection numérique Ninja® Foodi™. Visitez ninjaccessories.com pour augmenter vos capacités et améliorer vos talents de cuisinier.

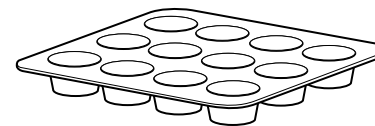
- Grille de la lèchefrite



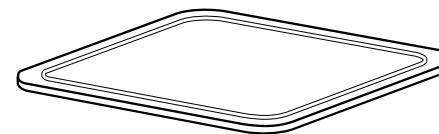
- Casserole/plaque de cuisson (5 cm [2 po] de profondeur)



- Moules à bouchées aux œufs ou à muffins



- Planche à découper magnétique



MESSAGES D'ERREUR

« CALL CUST SrVC » suivi par « Er1 » – « Er7 »

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

FAQ

Pourquoi le four s'allume-t-il?

- Le four doit être renversé pour être éteint.
- Assurez-vous que le cordon d'alimentation est bien branché dans la prise.
- Insérez le cordon d'alimentation dans une prise différente.
- Réinitialiser le disjoncteur du circuit si nécessaire.
- Appuyez sur le bouton d'alimentation.

Est-ce que je peux utiliser la plaque à pâtisserie plutôt que le panier de la friteuse à convection quand j'utilise la fonction de friture à convection?

- Oui, mais le croustillant peut varier.

Est-il nécessaire d'ajuster le temps et la température de cuisson des recettes traditionnelles au four?

- Lorsque vous préparez des recettes traditionnelles au four en utilisant la fonction Air Roast (rôtir par convec.), diminuez le temps de cuisson de 30 % et la température de 4 °C (25 °F).

Puis-je restaurer les réglages par défaut de l'appareil?

- Le four se souviendra du dernier réglage utilisé pour chaque fonction, même si vous le débranchez. Pour restaurer les réglages par défaut du four pour chaque fonction, appuyez sur les boutons TIME/SLICE (durée/tranche) et TEMP/DARKNESS (température/brunissement) simultanément pendant 5 secondes.

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

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

Pourquoi de la vapeur sort par la porte du four?

- C'est normal. La porte contient des événements pour libérer la vapeur créée par les aliments ayant un taux d'humidité élevé.

Pourquoi l'eau s'égoutte-t-elle sur le comptoir sous la porte?

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

Pourquoi y a-t-il du bruit provenant du panneau de commande?

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

PIÈCES DE RECHANGE

Pour commander des pièces et des accessoires supplémentaires, visitez le site ninjaaccessories.com ou communiquez avec le service à la clientèle au **1 877 646-5288**. Afin que nous puissions mieux vous aider, veuillez enregistrer votre produit en ligne sur registryourninja.com et ayez le produit à portée de main lorsque vous appelez.

GARANTIE LIMITÉE D'UN (1) AN

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

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

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

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

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

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

Comment obtenir du service

Si votre appareil ne fonctionne pas comme il le devrait lors d'un usage domestique normal pendant la période de garantie, visitez ninjakitchen.com/support pour obtenir de l'information sur les soins et l'entretien du produit que vous pouvez effectuer vous-même. Nos spécialistes du service à la clientèle sont aussi disponibles au **1 877 646-5288** pour de l'assistance sur les produits et les options de garantie de service offertes, y compris la possibilité de passer à nos options de garantie de service VIP pour certaines catégories de produits. Afin que nous puissions mieux vous aider, veuillez enregistrer votre produit en ligne sur registryourninja.com et ayez le produit à portée de main lorsque vous appelez.

SharkNinja assumera les frais de retour de l'appareil à nos sites par le consommateur en vue de la réparation ou du remplacement de l'appareil. Un montant de 19,95 \$ (sujet à modification) sera facturé lorsque SharkNinja expédiera l'appareil réparé ou remplacé.

Comment présenter une demande de service sous garantie

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

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

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

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.

NINJA is a registered trademark of SharkNinja Operating LLC.

FOODI is a trademark of SharkNinja Operating LLC.

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

© 2019 SharkNinja Operating LLC

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

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

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

FOODI est une marque de commerce de SharkNinja Operating LLC.

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

© 2019 SharkNinja Operating LLC

PRINTED IN CHINA | IMPRIMÉ EN CHINE

SP101C_Series_IB_E_F_Mv3



@ninjakitchen