

NINJA®

DT201C
Series • Série

OWNER'S GUIDE
GUIDE DE L'UTILISATEUR

FOODI™ XL PRO AIR OVEN **FOUR FOODI™ XL PRO AIR**



ninjakitchen.com

THANK YOU
for purchasing the Ninja® Foodi™ XL Pro Air 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 6

Control Panel Display & Operating Buttons 7

Using Your Foodi™ XL Pro Air Oven 8

When to Use the Roast Tray 8

Using the Cooking Functions with Rack Levels 8

How to Reduce Smoke 9

Using the Cooking Functions 10

 Whole Roast 10

 Air Roast 10

 Air Fry 11

 Bake 11

 Dehydrate 12

 Broil 12

 Toast 12

 Bagel 13

 Pizza 13

 Reheat 13

Cleaning & Maintenance 14

Everyday Cleaning 14

Deep Cleaning 14

Accessories for Purchase 15

Troubleshooting & FAQ 15

Replacement Parts 16

Warranty 17

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 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 If food contents were to catch fire during cooking, **DO NOT** open the oven door.
 - If you can safely do so, unplug the oven immediately.
 - **DO NOT** throw water onto the fire. Food contents may contain grease and water may cause fire growth.
 - If fire were to emit from the oven door, call the fire department immediately.
 - **DO NOT** use the oven after it has experienced a fire, it may have been damaged and present a risk of fire or shock.
- 4 To eliminate a choking hazard for young children, discard all packaging materials immediately upon unpacking.
- 5 Take inventory of all contents to ensure you have all parts needed to properly and safely operate your oven.
- 6 **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.
- 7 **NEVER** use outlet below counter level.
- 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** let cord hang over edges of tables or counters or touch hot surfaces, including stoves and other heating ovens.
- 10 **NEVER** leave the oven unattended while in use.
- 11 **DO NOT** place any object directly onto the heating elements and **DO NOT** cover crumb tray or any part of the oven with aluminum foil. This will cause the oven to overheat or cause a fire.
- 12 **DO NOT** use the oven with crumb tray incorrectly installed. Crumb tray **MUST** be placed below lower heating elements.
- 13 To protect against electrical shock **DO NOT** immerse cord, plugs, or main unit housing in water or other liquid.
- 14 **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.
- 15 **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.
- 16 **DO NOT** insert anything in the ventilation slots and do not obstruct them.
- 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 on or near a hot gas or electric burner. Ensure the surface is level, clean and dry.
- 20 This oven is for household use only. **DO NOT** use this oven for anything other than its intended use. Misuse may cause injury.
- 21 **DO NOT** store any materials, other than supplied accessories, in this oven when not in use.
- 22 **DO NOT** use outdoors. **DO NOT** use in moving vehicles or boats.
- 23 **DO NOT** use accessory and attachments not recommended or sold by SharkNinja.

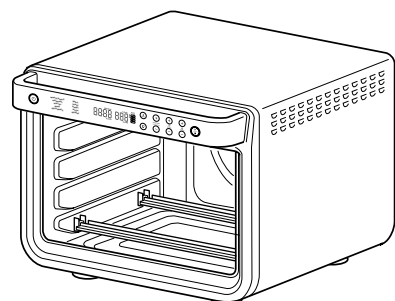
- 24 When using this oven, provide adequate space (at least 1 inch above and on all sides) for air circulation.
- 25 A fire may occur if the oven is covered or touching flammable material, including curtains, draperies, walls, or the like when in operation.
- 26 This oven has a tempered glass door and is more resistant to breakage. Avoid scratching door surface or nicking edges.
- 27 **DO NOT** place anything directly on heating elements and **DO NOT** use the oven without a 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 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.
- 31 Prevent food contact with heating elements. Excessive food loads may cause personal injury or property damage or affect the safe use of the oven.
- 32 Oversize foods or metal utensils must not be inserted in a toaster oven as they may create a fire or risk of electric shock.
- 33 With the exception of parchment paper, **DO NOT** place any of the following materials in the oven: paper, cardboard, plastic, roasting bags and the like.
- 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 and glass door are hot during and after operation. To prevent burns or personal injury, **ALWAYS** use protective hot pads or insulated oven mitts and use available handles.
- 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 done by children.
- 38 Allow to cool completely before cleaning and moving for storage.
- 40 When not in use, turn any control to 'off', then unplug. Grasp the plug by the body and pull from the outlet. Never unplug by grasping and pulling 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

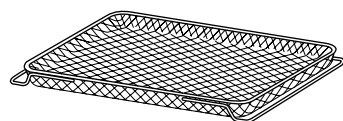
PARTS

- A** Main Unit
(attached power cord
not shown)



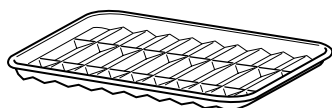
- B** Air Fry Basket

Install when using the air fry function. Hand-wash recommended.



- C** Roast Tray

Fits on top of the sheet pan to catch grease below roasted or air fried foods to reduce smoke and grease splatter. Hand-wash only.



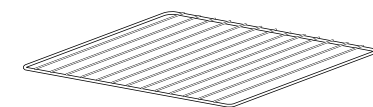
- D** Sheet Pan(s)

Place on top of the wire rack. Hand-wash only. Additional sheet pan is not available on all models.



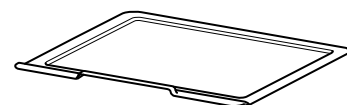
- E** 2 Wire Racks

Use on its own or place the sheet pan on top. Hand-wash recommended.



- F** Removable Crumb Tray
(already installed in unit)

Must remain installed when the oven is in use. Hand-wash only.

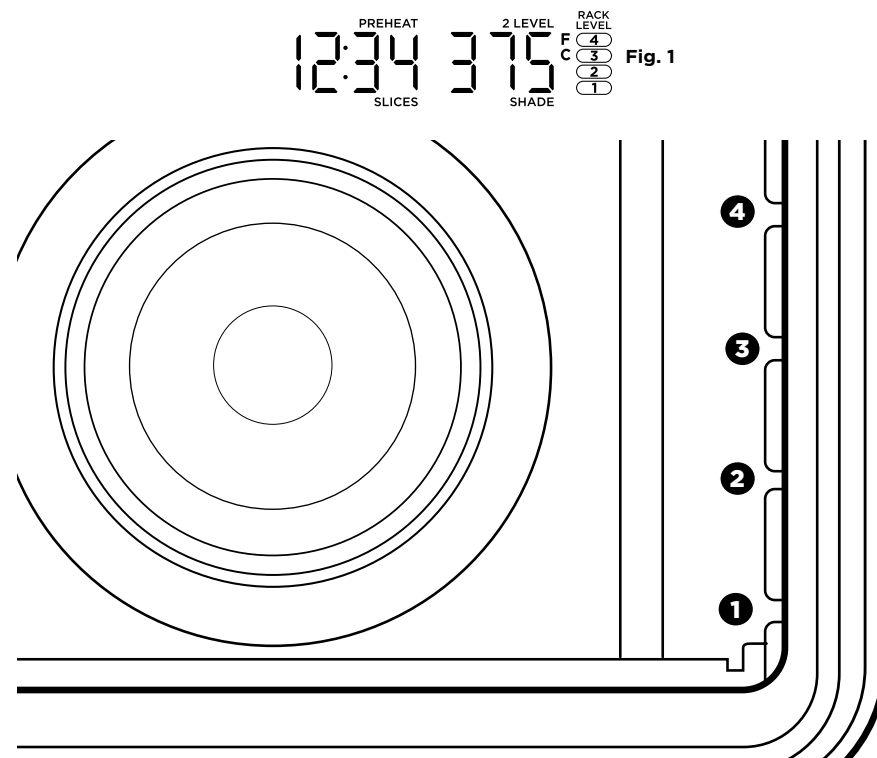


IMPORTANT: Place crumb tray below lower heating elements. **DO NOT** slide into any rack positions.

COMMON-SENSE PRACTICES/GOOD HABITS:

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

ACCESSORY PLACEMENT



The oven has 4 available rack positions where your accessories can slide into the unit (**see image above**). When you select a function, the corresponding rack number(s) will illuminate on the control panel. The numbers on the control panel (**see Fig. 1**) will coincide with those on the interior of the unit. See the chart on page 8 for further details.

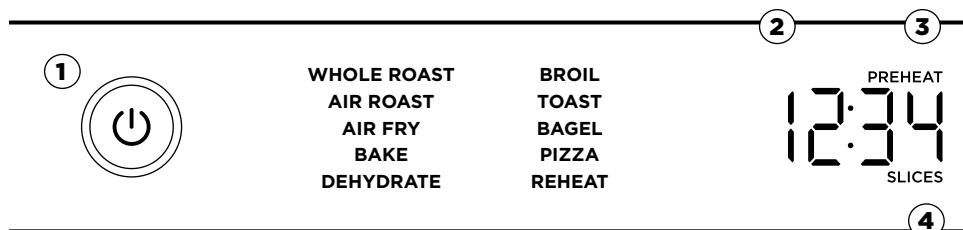
BEFORE FIRST USE

- 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, roast tray, and removable crumb tray in warm, soapy water, then rinse and dry thoroughly. **DO NOT** put sheet pan, roast tray, or removable crumb tray in the dishwasher. Finishes may degrade. **NEVER** submerge the main unit in water.

We recommend placing all accessories inside the oven and running it on Air Roast at 450°F for 20 minutes without adding food. This removes any residues. This is completely safe and not detrimental to the performance of the oven.

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

USING THE CONTROL PANEL



FUNCTIONS

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

WHOLE ROAST: Simultaneously roast large proteins, like a 5-lb chicken, and sides for a complete meal. Or cook a larger protein, like a 12-lb turkey, on its own.

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

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

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

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

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

TOAST: Toast up to 9 slices of bread to your desired level of darkness.

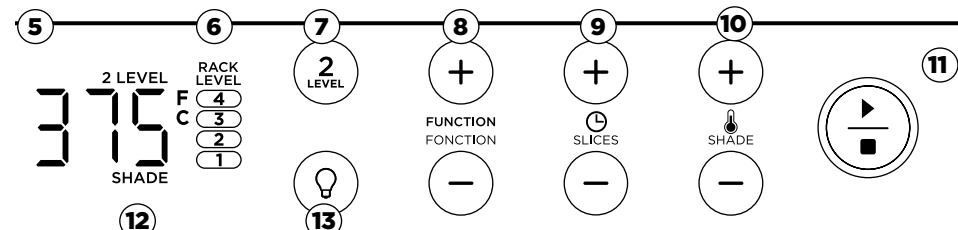
BAGEL: Perfectly toast up to 9 bagel halves when they're placed cut-side up on the wire rack.

PIZZA: Cook frozen or homemade pizzas evenly.

REHEAT: Heat leftovers without over cooking.

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

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



CONTROL PANEL DISPLAY & OPERATING BUTTONS

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

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

3 PREHEAT: Flashes when the unit is preheating. If the oven is already up to temperature from using a previous cooking function, the unit will skip preheating.

4 SLICES: Illuminates when using the Toast or Bagel function to designate number of slices.

5 Temperature display: Shows the cook temperature.

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

6 RACK LEVEL: Depending on the function you choose, the illuminated rack level(s) will indicate where your accessory should be placed in the unit.

7 2 LEVEL: For functions that allow you to cook on 2 levels, press the button to select 2-level cooking and rack levels will update.

8 FUNCTION/FONCTION +/- buttons: To select a cooking function, press the FUNCTION/FONCTION +/- buttons.

NOTE: As you move through functions, you'll notice the rack level recommendations change for best results.

9 ⌚/SLICES +/- buttons: To select a cook time, press the ⌚ +/- buttons. When using the Toast or Bagel function, these buttons will adjust the number of slices/bagel halves instead of the time. Time will increase in 1-minute increments under 1 hour and 5-minute increments over 1 hour. Hold the +/- buttons for 2 seconds to activate faster scrolling in 5-minute increments.

10 🌞/SHADE +/- buttons: To adjust temperature, press the 🌞 +/- buttons. When using the Toast or Bagel function, these buttons will adjust the shade level (1, lightest – 7, darkest) instead of the temperature. Temperature will increase in 5-degree increments. Hold the +/- buttons for 2 seconds to activate faster scrolling in 10-degree increments.

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

11 ▶ button: Press to start or stop cooking.

12 SHADE: Illuminates when using the Toast or Bagel function to designate desired shade.

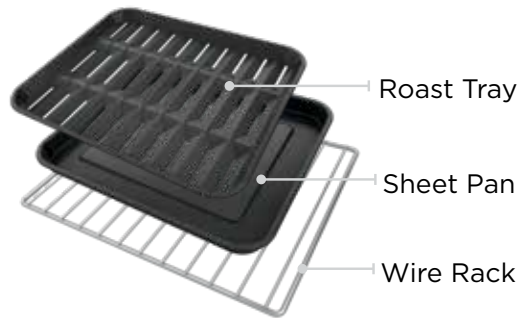
13 💡 (Light) button: Press to turn the oven's interior light on and off.

NOTE: The light will automatically turn on when 1 minute of cook time remains and when door is open while cooking.

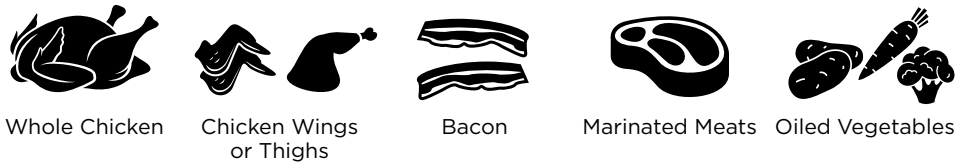
USING YOUR FOODI™ XL PRO AIR OVEN

WHEN TO USE THE ROAST TRAY

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



Recommended for



HOW TO REDUCE SMOKE

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



Recommended:
Canola
Refined coconut
Avocado
Vegetable
Grapeseed

Not recommended:
Olive oil
Butter
Margarine

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

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

USING THE COOKING FUNCTIONS WITH RACK LEVELS

When you select a cooking function, the control panel will illuminate the recommended rack height(s). The chart below outlines these recommendations along with the suggested accessories. For best results, use only the recommended accessories for a given function and remove others from the oven.

	WHOLE ROAST		AIR ROAST		AIR FRY		BAKE	
	1 Layer	2 Layers	1 Layer	2 Layers	1 Layer	2 Layers	1 Layer	2 Layers
LEVEL 4		Air Fry Basket				Air Fry Basket		
LEVEL 3			Roast Tray on Sheet Pan	Air Fry Basket	Air Fry Basket		Sheet Pan on Wire Rack	Accessory on Wire Rack
LEVEL 2						Roast Tray on Sheet Pan		
LEVEL 1	Roast Tray on Sheet Pan	Roast Tray on Sheet Pan		Roast Tray on Sheet Pan	Roast Tray on Sheet Pan			Accessory on Wire Rack


NOTE: When cooking greasy, drippy foods on one level, place the Sheet Pan on the Wire Rack below to catch the drippings. Alternatively, use the Roast Tray on top of the Sheet Pan.

DEHYDRATE		BROIL	TOAST	BAGEL	REHEAT	PIZZA	
1 Layer	2 Layers	1 Layer	1 Layer	1 Layer	1 Layer	1 Layer	2 Layers
	Air Fry Basket						
Air Fry Basket		Roast Tray on Sheet Pan	Wire Rack	Wire Rack	Wire Rack	Wire Rack	Wire Rack
	Sheet Pan						
							Wire Rack


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

USING YOUR FOODI™ XL PRO AIR OVEN - CONT.



USING THE COOKING FUNCTIONS

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

Whole Roast


- 1 To select the function, press the function +/- buttons until WHOLE ROAST brightly illuminates. The default time and temperature settings will display. When cooking 2 layers, select the 2 LEVEL button so that "2 LEVEL" appears on the display.
- 2 Press the  +/- buttons to select a cook time up to 4 hours.

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

- 3 Press the  +/- buttons to select a temperature between 250°F and 450°F.
- 4 Press  to begin preheating.


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

- 5 Place ingredients on the roast tray or directly on sheet pan. When the unit beeps to signify it has preheated, immediately place roast tray on the sheet pan on the wire rack on Level 1. Close oven door. When cooking on 2 levels, place the sheet pan on Level 1 and use the air fry basket as the second layer on Level 4.



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

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

Air Roast


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

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

- 3 Press the  +/- buttons to select a temperature between 250°F and 450°F.
- 4 Press  to begin preheating.




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

- 5 Place ingredients on the sheet pan. When the unit beeps to signify it has preheated, immediately place the roast tray on sheet pan on the wire rack on Level 1. Close oven door. When cooking on 2 levels, place the sheet pan on Level 1 and use the air fry basket as the second layer on Level 3.

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


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

Air Fry


- 1 To select the function, press the function +/- buttons until AIR FRY brightly illuminates. The default time and temperature settings will display. When cooking 2 layers, select the 2 LEVEL button so that "2 LEVEL" appears on the display.
- 2 Press the  +/- buttons to select a cook time up to 4 hours.
- 3 Then press the  +/- buttons to select a temperature between 250°F and 450°F.
- 4 Press  to begin preheating.

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



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


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


Bake

- 1 To select the function, press the function +/- buttons until BAKE brightly illuminates. The default time and temperature settings will display. When cooking 2 layers, select the 2 LEVEL button so that "2 LEVEL" appears on the display.
- 2 Press the  +/- buttons to select a cook time up to 4 hours.

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

- 3 Press the  +/- buttons to select a temperature between 180°F and 450°F.
- 4 Press  to begin preheating.
- 5 Place ingredients on the sheet pan, air fry basket, cake pan, or casserole dish. 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 press the  +/- buttons to add more time.




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

NOTE: For best results with baked goods such as cookies, line the Ninja® Sheet Pan with parchment paper.

USING YOUR FOODI™ XL PRO AIR OVEN – CONT.

Dehydrate

NOTE: The unit does not preheat in Dehydrate mode.

- 1 To select the function, press the function +/- buttons until DEHYDRATE brightly illuminates. The default time and temperature settings will display. When dehydrating 2 layers, select the 2 LEVEL button so that “2 LEVEL” appears on the display.
- 2 Press the  +/- buttons to select a dehydrate time up to 24 hours.
- 3 Press the  +/- buttons to select a temperature between 85°F and 200°F.
- 4 Place ingredients in the air fry basket and place basket in oven. Close oven door and press  to begin cooking.




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

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

NOTE: Purchase additional dehydrate accessory to dehydrate up to 4 levels at one time.



Broil

NOTE: The unit does not preheat in Broil mode.


- 1 To select the function, press the function +/- buttons until BROIL brightly illuminates. The default time and temperature settings will display.
- 2 Press the  +/- buttons to select a cook time up to 30 minutes.
- 3 Press the  +/- buttons to select either HI or LO.
- 4 Place ingredients on the sheet pan. Place the sheet pan on the wire rack and close the oven door, press  to start cooking.
- 5 When cook time is complete, the unit will beep and “END” will appear on the display.

Toast

NOTE: The unit does not preheat in Toast mode.

- 1 To select the function, press the function +/- buttons until TOAST brightly illuminates. The default amount of slices and darkness level will display.
- 2 Press the  +/- buttons to select the number of bread slices. You may toast up to 9 slices at once.
- 3 Press the  +/- buttons to select a darkness level.



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


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

Bagel

NOTE: The unit does not preheat in Bagel mode.




- 1 To select the function, press the function +/- buttons until BAGEL brightly illuminates. The default number of slices and darkness level will display.
- 2 Press the  +/- buttons to select the number of slices. You may toast up to 9 bagel slices at once.
- 3 Press the  +/- buttons to select a darkness level.

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, in the middle of the wire rack. Close oven door and press  to begin cooking.
- 5 When cook time is complete, the unit will beep and “END” will appear on the display.




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

Pizza

- 1 To select the function, press the function +/- buttons until PIZZA brightly illuminates. The default time and temperature setting will display.
- 2 Press the  +/- buttons to select a cook time up to 4 hours.
- 3 Press the  +/- buttons to select a temperature between 180°F and 450°F.
- 4 Place pizza on the sheet pan or directly on the wire rack. Close oven door and press  to begin cooking.
- 5 When cook time is complete, the unit will beep and “END” will appear on the display.

Reheat

NOTE: The unit does not preheat in Reheat mode.

- 1 To select the function, press the function +/- buttons until REHEAT brightly illuminates.
- 2 Press the  +/- buttons to select a reheat time up to 4 hours.
- 3 Press the  +/- buttons to select a temperature between 100°F and 450°F.
- 4 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  to begin warming.
- 5 When cook time is complete, the unit will beep and “END” will appear on the display.

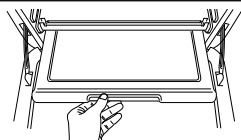
CLEANING & MAINTENANCE

EVERYDAY CLEANING

The unit should be cleaned thoroughly after every use.

- 1 Unplug the unit from the outlet and allow it to cool down before cleaning.
- 2 Empty crumb tray by sliding it out of the oven.

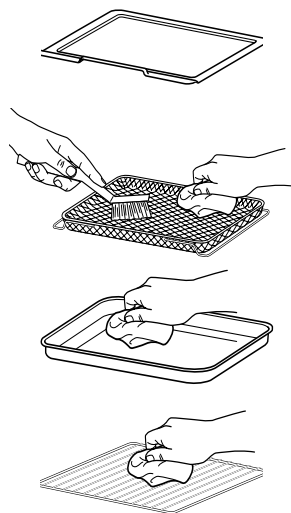
NOTE: Empty crumb tray frequently. Hand-wash when necessary.



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

DEEP CLEANING

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

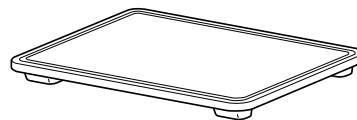


IMPORTANT: Place crumb tray below lower heating elements. **DO NOT** slide into any rack positions.

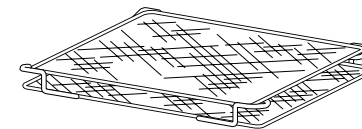
ACCESSORIES FOR PURCHASE

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

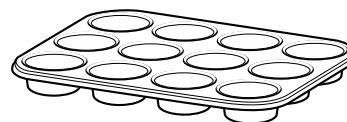
- Cutting Board



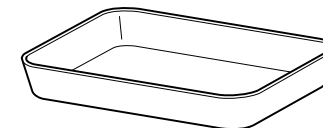
- Dehydrating Kit



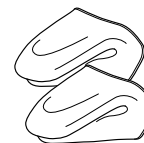
- Muffin Tray



- Casserole Dish (9 x 13)



- Oven Mitts



TROUBLESHOOTING & FAQ

ERROR MESSAGES

“CALL CUST SrVC” followed by “Er0,” “Er1,” “Er2,” “Er3,” “Er4,” “Er5,” or “Er6”

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

FAQ

Why won't the oven turn on?

- 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?

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

Can I restore the unit to its default settings?

- The oven will remember the last setting used for each function, even if you unplug it. To restore the oven's default settings for each function, press the Light 9 and 2 LEVEL 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 does the oven have a different temperature reading with an external thermometer?

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

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

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

Why is steam coming out from the oven door?

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

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

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

Why is the unit generating smoke?

- Ensure you are using the roast tray on the sheet pan when cooking all greasy foods, or when using Air Fry, Air Roast, or Whole Roast functions.
- If problem persists, run a Toast cycle on shade 7 with accessories removed; this will burn off any additional grease on the heating elements that are causing smoke.

How can I clean the sheet pan?

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

Why did a circuit breaker trip while using the unit?

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

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

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

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 registeryourninja.com and have the product on hand when you call.

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 ninjaaccessories.com.
2. Any unit that has been tampered with or used for commercial purposes
3. Damage caused by misuse, abuse, negligent handling, failure to perform required maintenance (e.g., failure to keep the 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 le four Ninja® Foodi™ XL Pro Air



ENREGISTREZ VOTRE ACHAT



registeryourninja.com



Numérisez le code QR avec votre
appareil mobile

NOTEZ LES RENSEIGNEMENTS CI-DESSOUS

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 : 1 800 W

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

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	24
Panneau de commande et boutons de commande	25
Utilisation de votre four Foodi™ XL Pro Air	26
Quand utiliser le plateau à rôtir	26
Utilisation des fonctions de cuisson avec les niveaux de grille	26
Comment réduire la fumée	27
Utilisation des fonctions de cuisson	28
Whole Roast (rôti entier)	28
Air Roast (rôtir par convection)	28
Air Fry (friteuse à convection)	29
Bake (cuire)	29
Dehydrate (déshydrater)	30
Broil (griller)	30
Toast (rôtie)	30
Bagel (bagel)	31
Pizza (pizza)	31
Reheat (réchauffer)	31
Nettoyage et entretien	32
Nettoyage quotidien	32
Nettoyage en profondeur	32
Accessoires offerts à l'achat	33
Dépannage et FAQ	33
Pièces de rechange	34
Garantie	35

CONSIGNES DE SÉCURITÉ IMPORTANTES

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

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 Si les aliments prennent feu pendant la cuisson, **N'OUVREZ PAS** la porte du four.
 - Si vous pouvez le faire en toute sécurité, débranchez immédiatement le four.
 - **NE JETEZ PAS** d'eau sur le feu. Les aliments peuvent contenir de la graisse et l'eau peut faire étendre le feu.
 - Si le feu sort de la porte du four, appelez immédiatement le service incendie.
 - **N'UTILISEZ PAS** le four après qu'il a pris feu, il peut avoir été endommagé et peut présenter un risque d'incendie ou de décharge électrique.
- 4 Afin de réduire les risques d'étouffement pour les jeunes enfants, veuillez éliminer tout le matériel d'emballage immédiatement après le déballage.
- 5 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.
- 6 **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.
- 7 **N'UTILISEZ JAMAIS** une prise située sous le niveau du comptoir.
- 8 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.
- 9 **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.
- 10 **NE LAISSEZ JAMAIS** le four en marche sans surveillance.
- 11 **NE PLACEZ AUCUN** objet directement sur les éléments chauffants et **NE RECOUVREZ PAS** le plateau à miettes ou toute partie du four avec de la feuille d'aluminium. Cela provoquera une surchauffe du four ou un incendie.
- 12 **N'UTILISEZ PAS** le four avec le plateau à miettes DOIT être placé sous les éléments chauffants inférieurs.
- 13 Pour protéger contre les électrocutions, **N'IMMERGEZ PAS** le cordon, les fiches, ni toute partie du boîtier de l'unité principale dans l'eau ou tout autre liquide.
- 14 **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.
- 15 **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.
- 16 **N'INSÉREZ** rien dans les fentes de ventilation et ne les obstruez pas.
- 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 un accessoire dans le four, assurez-vous qu'il est propre et sec.
- 19 Conçu uniquement pour une utilisation sur le comptoir. **NE PLACEZ PAS** le four près du bord d'un comptoir sur ou près d'un brûleur à gaz ou électrique. Assurez-vous que la surface est plane, propre et sèche.
- 20 Ce four convient à un usage domestique seulement. **N'UTILISEZ PAS** ce four à toute fin autre que celles pour lesquelles il a été conçu. La mauvaise utilisation de cet appareil peut causer une blessure.
- 21 **N'ENTREPOSEZ** pas les matériaux, autres que les accessoires fournis, dans ce four lorsqu'il n'est pas en marche.
- 22 **N'UTILISEZ PAS** cet appareil à l'extérieur. **NE L'UTILISEZ PAS** dans des véhicules en déplacement ou à bord d'embarcations.

- 23 **N'UTILISEZ PAS** d'accessoires qui ne sont pas recommandés ou vendus par SharkNinja.
- 24 Lorsque vous utilisez le four, un espace suffisant doit être laissé (au moins 25 mm de chaque côté et au-dessus) pour permettre une bonne circulation d'air.
- 25 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.
- 26 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.
- 27 **NE PLACEZ RIEN** directement sur les éléments chauffants et **N'UTILISEZ PAS** le four sans installer la grille ou le panier de la friteuse à convection.
- 28 **NE VAPORISEZ AUCUN** type d'aérosol ou d'aromatisant à l'intérieur du four pendant la cuisson.
- 29 Soyez prudent lorsque vous voulez insérer ou retirer quoi que ce soit dans le four, surtout s'il est chaud.
- 30 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.
- 31 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.
- 32 Les aliments surdimensionnés ou les ustensiles en métal ne doivent pas être insérés dans un grille-pain four, car ils peuvent provoquer un incendie ou un risque de décharge électrique.
- 33 À l'exception du papier parchemin, **NE PLACEZ AUCUN** de ces matériaux dans le four : papier, carton, plastique, sacs de rôtissage, etc.
- 34 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.
- 35 **NE TOUCHEZ PAS** les surfaces chaudes. Les surfaces et la porte en verre du four sont chaudes pendant et après l'utilisation de ce dernier. 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 qui sont disponibles.
- 36 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.
- 37 Veuillez consulter la section « Nettoyage et entretien » pour savoir comment faire l'entretien périodique de votre four.
- 38 Les enfants ne doivent pas nettoyer ni entretenir l'appareil.
- 39 Laissez l'appareil refroidir complètement avant de le nettoyer et de le déplacer pour le ranger.
- 40 Lorsque l'appareil n'est pas utilisé, mettez le bouton d'alimentation en position « off » (arrêt), puis débranchez-le. Saisissez le corps de la fiche et retirez celle-ci de la prise électrique. Ne débranchez jamais l'appareil en tirant sur le cordon souple.
- 41 **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.
- 42 **N'UTILISEZ PAS** le four comme source de chaleur ou pour faire sécher des articles.
- 43 Cet appareil comporte des inscriptions importantes sur la lame de la fiche. L'ensemble du cordon d'alimentation ne peut être remplacé. S'il est endommagé, veuillez communiquer avec SharkNinja pour la réparation.



Indique qu'il faut lire et vérifier les instructions afin de comprendre comment faire fonctionner et utiliser le produit.



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



Évitez de toucher toute surface chaude. Protégez-vous toujours les mains pour éviter de vous brûler.



Pour usage intérieur et domestique seulement.

CONSERVEZ CES INSTRUCTIONS

- A

Unité principale
(cordon d'alimentation
attaché non montré)
- B

Panier de la friteuse à convection

Installez-le en utilisant la fonction
« air fry » (friteuse à convection).
Lavage à la main recommandé.
- C

Plateau à rôtir

Il s'adapte au-dessus de la plaque
à pâtisserie pour recueillir la
graisse sous les aliments rôtis ou
frits, afin de réduire la fumée et les
éclaboussures de graisse. Lavage
à la main seulement.
- D

Plaques à pâtisserie

Placez-les sur le dessus de la grille.
Lavage à la main seulement.
La plaque à pâtisserie supplémentaire
n'est pas disponible sur tous les modèles.
- E

2 grilles

Utilisez-les seules ou placez la
plaque à pâtisserie au-dessus.
Lavage à la main recommandé.
- F

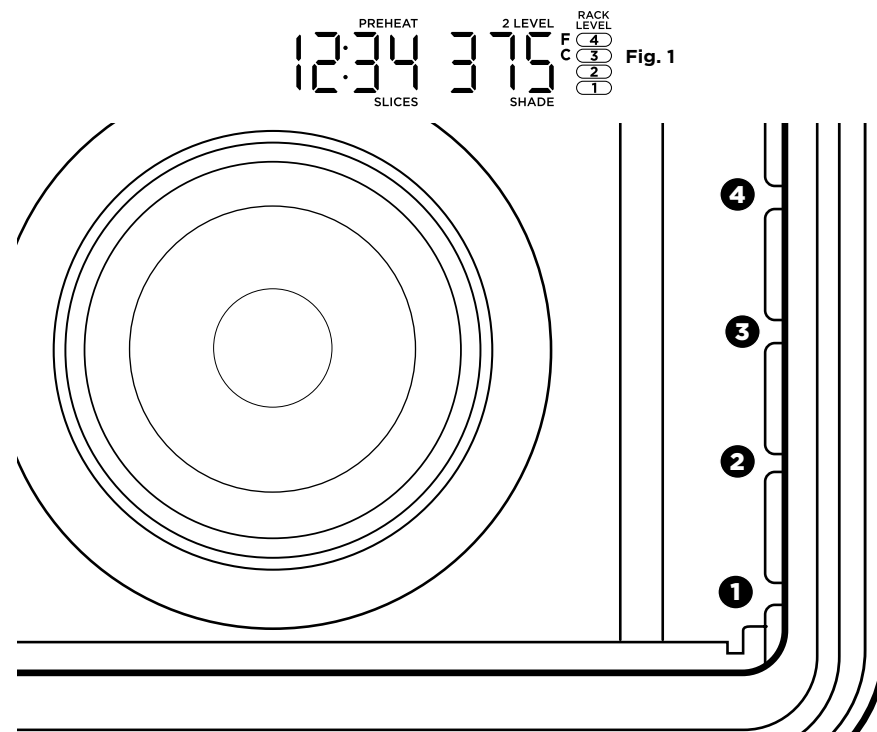
Plateau à miettes amovible (déjà
installé dans l'appareil)

Il doit rester installé lorsque le four
est utilisé. Lavage à la main seulement.

IMPORTANT : Placer le plateau à miettes sous les éléments chauffants inférieurs.
NE GLISSER DANS AUCUNE position pour la clayette.

PRATIQUES FONDÉES SUR LE BON SENS ET LES BONNES HABITUDES :

- **NE LAISSEZ PAS** votre grille-pain four sans surveillance pendant que vous cuisinez. Si possible, débranchez le four quand il est inutilisé pour éliminer la possibilité d'accidents.
- Ayez un extincteur ou une couverture ignifuge à portée de main dans un endroit sûr et connu. Si vous n'avez pas d'extincteur, recouvrez les flammes avec du bicarbonate de soude jusqu'à ce qu'elles soient éteintes.
- En cas d'incendie et lorsque la nourriture du four n'est pas grasseuse, débranchez immédiatement l'appareil et couvrez les flammes avec de l'eau jusqu'à ce que les flammes soient éteintes. **N'UTILISEZ PAS** d'eau en cas de présence de graisse, car elle pourrait aggraver l'incendie. Utilisez plutôt du bicarbonate de soude.



Le four dispose de quatre positions de grilles où vos accessoires peuvent se glisser dans l'appareil (**voir l'image ci-dessus**). Lorsque vous sélectionnez une fonction, le ou les numéros de grilles correspondants s'allumeront sur le panneau de commande. Les chiffres sur le panneau de commande (**voir la figure 1**) coïncideront avec ceux qui se trouvent à l'intérieur de l'appareil. Consultez le tableau à la page 8 pour plus de détails.

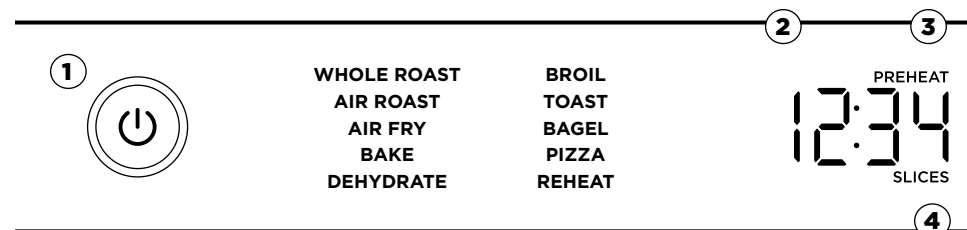
AVANT LA PREMIÈRE UTILISATION

- 1 Retirez et jetez tout matériel d'emballage, étiquettes promotionnelles et ruban adhésif de l'appareil.
- 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, le plateau à rôtir et le plateau à miettes amovible dans de l'eau chaude savonneuse, puis rincez-les et séchez-les bien. **NE PLACEZ PAS** la plaque à pâtisserie, le plateau à rôtir ou le plateau à miettes amovible dans le lave-vaisselle. Les finitions peuvent se détériorer. **N'IMMERGEZ JAMAIS** l'unité principale dans l'eau.

Nous recommandons de placer tous les accessoires à l'intérieur du four et d'utiliser Air Roast (rôtir par convection) à 230 °C pendant 20 minutes sans ajouter d'aliments. Cela élimine tout résidu. Cette opération est entièrement sécuritaire et ne nuit pas à la performance du four.

REMARQUE : Le lavage à la main est recommandé pour les accessoires. Le panier de la friteuse à convection et les grilles peuvent être placés dans le lave-vaisselle, mais ils peuvent s'user plus rapidement avec le temps.

UTILISATION DU PANNEAU DE COMMANDE



FONCTIONS

Dès que vous avez sélectionné une fonction ci-dessous, vous pouvez modifier temp/shade (température/coloration) et time/slice (durée/tranche).

WHOLE ROAST (rôti entier) : Faites rôtir simultanément plusieurs gros aliments protéinés, comme un poulet de 2 kg et des accompagnements pour créer un repas complet. Ou cuisez un seul gros aliment protéiné, comme une dinde de 5 kg.

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

AIR FRY (friteuse à convection) : Pour des aliments qui seraient traditionnellement frits (comme les ailes de poulet, les frites et les pépites de poulet) avec peu ou pas d'huile.

BAKE (cuire) : Cuisez uniformément tous vos aliments, de vos biscuits préférés aux gâteaux.

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

BROIL (griller) : Grillez la viande et le poisson et brunissez le dessus des casseroles de façon uniforme.

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

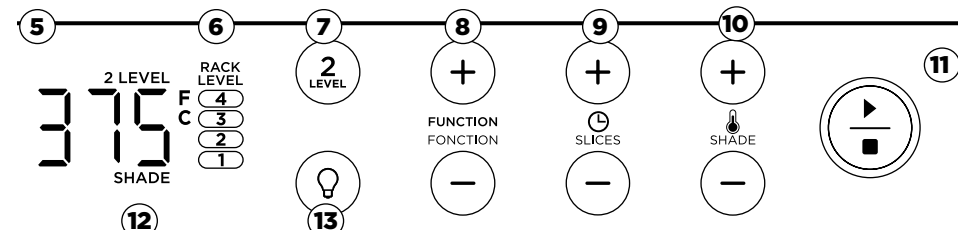
BAGEL (bagel) : Rôtissez parfaitement jusqu'à neuf demi-bagels lorsque la face coupée est placée vers le haut sur la grille.

PIZZA (pizza) : Faites cuire uniformément des pizzas surgelées ou faites maison.

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

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

REMARQUE : La technologie du four accélère à la cuisson. Surveillez toujours les aliments pour éviter la surcuisson. Consultez les tableaux de cuisson du guide d'inspiration pour plus de conseils sur les durées et les températures de cuisson.



PANNEAU DE COMMANDE ET BOUTONS DE COMMANDE

1 Bouton Power (mise en marche) :

Appuyez pour allumer ou éteindre l'appareil.

2 Affichage de la durée :

Affiche la durée de cuisson. La durée apparaîtra lorsque la cuisson commencera.

3 PREHEAT (préchauffage) :

Le voyant clignote lorsque l'appareil est en mode préchauffage. Si le four est déjà à une température élevée en raison d'une fonction de cuisson précédente, l'appareil saute la phase de préchauffage.

4 SLICES (tranches) :

Le voyant s'allume lorsque la fonction Toast (rôtie) ou Bagel (bagel) est utilisée pour indiquer le nombre de tranches.

5 Affichage de la température :

Montre la température de cuisson.

REMARQUE : La durée et la température seront toujours rétablies aux derniers réglages utilisés du four.

6 NIVEAU DE LA GRILLE :

Selon la fonction choisie, le ou les niveaux de grille illuminés indiqueront où votre accessoire doit être placé dans l'appareil.

7 2 LEVEL (2 niveaux) :

Pour les fonctions qui vous permettent de cuire sur deux niveaux, appuyez sur le bouton pour sélectionner la cuisson à deux niveaux pour que les niveaux de grilles se mettent à jour.

8 Boutons des FUNCTION/FONCTION+/- :

Pour sélectionner une fonction de cuisson, appuyez sur les boutons des fonctions +/-.

REMARQUE : À mesure que vous examinez les fonctions, vous remarquerez le changement des recommandations au niveau de la grille pour obtenir de meilleurs résultats.

9 Bouton +/- /SLICES (durée/tranches) +/- :

Pour sélectionner un temps de cuisson, appuyez sur les boutons +/- (durée) +/- . Lorsque vous utilisez la fonction Toast (rôtie) ou Bagel (bagel), ces boutons ajustent le nombre de tranches ou de demi-bagels au lieu du temps. Le temps augmentera en incréments d'une minute jusqu'à une heure et par incréments de cinq minutes pour la période supérieure à une heure. Maintenez les boutons +/- enfoncés pendant 2 secondes pour activer le défilement plus rapidement en incréments de 5 minutes.

10 Boutons +/- /SHADE (température/coloration) +/- :

Pour ajuster la température, appuyez sur les boutons +/- (température) +/- . Lorsque vous utilisez la fonction Toast (rôtie) ou Bagel (bagel), ces boutons ajustent le niveau de brunissement (de 1 [niveau le plus pâle] à 7 [niveau le plus foncé]) plutôt que la température. La température augmentera en incréments de 5 degrés. Maintenez les boutons +/- enfoncés pendant 2 secondes pour activer le défilement plus rapidement en incréments de 10 degrés.

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

11 Bouton (marche/arrêt) :

Pour commencer ou arrêter la cuisson, appuyez sur ce bouton.

12 SHADE (coloration) :

S'allume lorsque la fonction Toast (rôtie) ou Bagel (bagel) est utilisée pour indiquer la coloration désirée.

13 Bouton (lumière) :

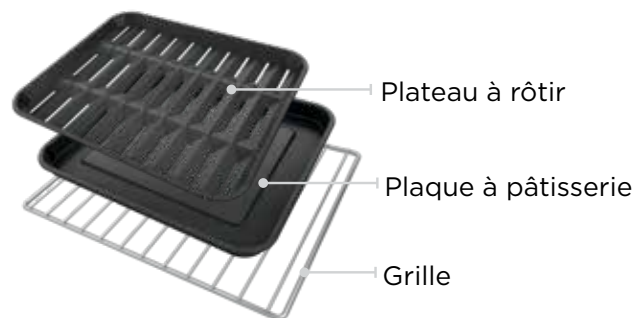
Appuyez pour allumer ou éteindre la lumière à l'intérieur du four.

REMARQUE : La lumière s'allume automatiquement lorsqu'il reste une minute de cuisson et lorsque la porte est ouverte pendant la cuisson.

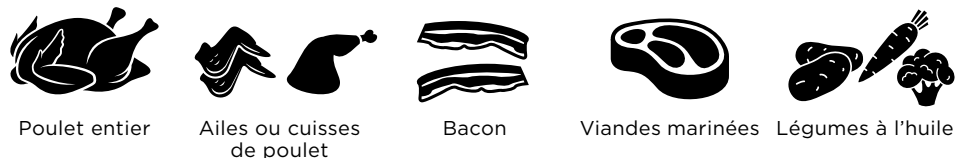
UTILISATION DE VOTRE FOUR FOODI™ XL PRO AIR

QUAND UTILISER LE PLATEAU À RÔTIR

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



Recommandé pour les aliments suivants :



COMMENT RÉDUIRE LA FUMÉE

Nous vous recommandons d'utiliser de l'huile de canola, de noix de coco, d'avocat, de pépin de raisin ou végétale au lieu d'huile d'olive.



Graisses ou huiles recommandées :

Canola
Noix de coco raffinée
Avocat
Huile végétale
Pépins de raisin



Graisses ou huiles non recommandées :

Huile d'olive
Beurre
Margarine

Cet appareil peut produire de la fumée en faisant de la cuisson à une température plus élevée que celle qui est recommandée.

REMARQUE : Pour obtenir plus de tableaux de cuisson, référez-vous à votre Guide d'inspiration ou consultez ninjakitchen.com.

UTILISATION DES FONCTIONS DE CUISSON AVEC LES NIVEAUX DE GRILLE

Lorsque vous sélectionnez une fonction de cuisson, le panneau de commande illuminera la ou les hauteurs de grille recommandées. Le tableau ci-dessous présente les recommandations ainsi que les accessoires suggérés. Pour de meilleurs résultats, utilisez uniquement les accessoires recommandés pour une fonction donnée et retirez les autres du four.

	WHOLE ROAST (rôti entier)		AIR ROAST (rôtir par convection)		AIR FRY (friteuse à convection)		BAKE (cuire)	
	1 couche	2 couches	1 couche	2 couches	1 couche	2 couches	1 couche	2 couches
NIVEAU 4		Panier de la friteuse à convection				Panier de la friteuse à convection		
NIVEAU 3			Plateau à rôtir sur plaque à pâtisserie	Panier de la friteuse à convection	Panier de la friteuse à convection		Plaque à pâtisserie sur grille	Accessoire sur grille
NIVEAU 2						Plateau à rôtir sur plaque à pâtisserie		
NIVEAU 1	Plateau à rôtir sur plaque à pâtisserie	Plateau à rôtir sur plaque à pâtisserie		Plateau à rôtir sur plaque à pâtisserie	Plateau à rôtir sur plaque à pâtisserie			Accessoire sur grille


REMARQUE : Lorsque vous faites cuire des aliments gras et huileux sur un même niveau, placez la plaque à pâtisserie sur la grille en dessous pour récupérer les jus de cuisson. Vous pouvez également utiliser le plateau à rôtir au-dessus de la plaque à pâtisserie.

DEHYDRATE (déshydrater)	BROIL (griller)	TOAST (rôtir)	BAGEL (bagel)	REHEAT (réchauffer)	PIZZA (pizza)	
1 couche	2 couches	1 couche	1 couche	1 couche	1 couche	2 couches
	Panier de la friteuse à convection					
Panier de la friteuse à convection		Plateau à rôtir sur plaque à pâtisserie	Grille	Grille	Grille	Grille
	Plaque à pâtisserie					
						Grille


REMARQUE : Toujours placer la plaque à pâtisserie sur la grille, **NE LA PLACEZ PAS** directement sur les éléments chauffants.

UTILISATION DE VOTRE FOUR FOODI™ XL PRO AIR (SUITE)



UTILISATION DES FONCTIONS DE CUISSON

Pour allumer l'appareil, branchez le cordon d'alimentation dans une prise murale et appuyez sur  le bouton. L'appareil s'arrêtera automatiquement après 10 minutes d'inactivité.

Whole Roast (rôti entier)


- 1 Pour sélectionner la fonction, appuyez sur les boutons des fonctions +/- jusqu'à ce que le voyant AIR FRY (friteuse à convection) s'allume brillamment. Le réglage de durée et de température par défaut s'affichera. Lorsque vous faites cuire deux couches, sélectionnez le bouton 2 LEVEL (2 niveaux) pour que « 2 LEVEL » apparaisse à l'écran.
- 2 Appuyez sur les boutons  (durée/tranches) +/- pour sélectionner une durée de cuisson allant jusqu'à quatre heures.

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

- 3 Appuyez sur les boutons  (température/coloration) +/- pour sélectionner une température entre 120 °C et 230 °C.
- 4 Appuyez sur  (marche/pause) pour démarrer le préchauffage.


REMARQUE : Les aliments cuisent plus rapidement lorsque vous utilisez la fonction Whole Roast (rôti entier). Consultez les tableaux de cuisson du guide d'inspiration pour plus de directives sur les durées et les températures de cuisson.

- 5 Placez les ingrédients sur le plateau à rôtir ou directement sur la plaque à pâtisserie. Lorsque l'appareil émet une alerte sonore pour indiquer qu'il est préchauffé, placez immédiatement le plateau à rôtir sur la plaque à pâtisserie sur la grille métallique au niveau 1. Fermez la porte du four. Lorsque vous cuisinez sur deux niveaux, placez la plaque à pâtisserie au niveau 1 et utilisez le panier de la friteuse à convection comme deuxième couche au niveau 4.

REMARQUE : Le compte à rebours commence dès que l'appareil est préchauffé. Si les ingrédients ne sont pas prêts à être mis au four, appuyez simplement les boutons  +/- (durée) pour ajouter du temps.

- 6 Lorsque la cuisson est terminée, l'appareil émet une alerte sonore et le message « END » (fin) apparaît sur l'écran.

Air Roast (rôti par convection)


- 1 Pour sélectionner la fonction, appuyez sur les boutons des fonctions +/- jusqu'à ce que le voyant AIR ROAST (rôti par convection) s'allume brillamment. Le réglage de durée et de température par défaut s'affichera. Lorsque vous faites cuire deux couches, sélectionnez le bouton 2 LEVEL (2 niveaux) pour que « 2 LEVEL » apparaisse à l'écran.
- 2 Appuyez sur les boutons  (durée/tranches) +/- pour sélectionner une durée de cuisson allant jusqu'à quatre heures.

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

- 3 Appuyez sur les boutons  (température/coloration) +/- pour sélectionner une température entre 120 °C et 230 °C.
- 4 Appuyez sur  (marche/pause) pour démarrer le préchauffage.




REMARQUE : Les aliments cuisent plus rapidement lorsque vous utilisez la fonction Air Roast (rôti par convection). Consultez les tableaux de cuisson du guide d'inspiration pour plus de directives sur les durées et les températures de cuisson.

- 5 Déposez les ingrédients sur la plaque à pâtisserie. Lorsque l'appareil émet une alerte sonore pour indiquer qu'il est préchauffé, placez immédiatement le plateau à rôtir sur la plaque à pâtisserie sur la grille métallique au niveau 1. Fermez la porte du four. Lorsque vous cuisinez sur deux niveaux, placez la plaque à pâtisserie au niveau 1 et utilisez le panier de la friteuse à convection comme deuxième couche au niveau 3.

REMARQUE : Le compte à rebours commence dès que l'appareil est préchauffé. Si les ingrédients ne sont pas prêts à être mis au four, appuyez simplement les boutons  +/- (durée) pour ajouter du temps.


- 6 Lorsque la cuisson est terminée, l'appareil émet une alerte sonore et le message « END » (fin) apparaît sur l'écran.

Air Fry (friteuse à convection)


- 1 Pour sélectionner la fonction, appuyez sur les boutons des fonctions +/- jusqu'à ce que le voyant AIR FRY (friteuse à convection) s'allume brillamment. Le réglage de durée et de température par défaut s'affichera. Lorsque vous faites cuire deux couches, sélectionnez le bouton 2 LEVEL (2 niveaux) pour que « 2 LEVEL » apparaisse à l'écran.
- 2 Appuyez sur les boutons  (durée/tranches) +/- pour sélectionner une durée de cuisson allant jusqu'à quatre heures.
- 3 Appuyez sur les boutons  (température/coloration) +/- pour sélectionner une température entre 120 °C et 230 °C.
- 4 Appuyez sur  (marche/pause) pour démarrer le préchauffage.

REMARQUE : Les aliments cuisent plus rapidement lorsque vous utilisez la fonction Air Fry (friteuse à convection). Consultez le tableau Air Fry (friteuse à convection) du guide d'inspiration pour plus de conseils sur les durées et les températures de cuisson.



- 5 Placez les ingrédients dans le panier de la friteuse à convection et le plateau à rôtir avec la plaque à pâtisserie. 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.
- 6 Lorsque l'appareil émet un bip pour indiquer qu'il a été préchauffé, faites glisser immédiatement le panier dans le ou les niveaux de grille désignés sur le panneau de commande. Si vous utilisez également la plaque à pâtisserie, glissez les deux en même temps dans le four, le panier dans la clayette supérieure et le plateau sur la grille sous le panier. Fermez la porte du four.
- 7 Lorsque la cuisson est terminée, l'appareil émet une alerte sonore et le message « END » (fin) apparaît sur l'écran.


REMARQUE : Le compte à rebours commence dès que l'appareil est préchauffé. Si les ingrédients ne sont pas prêts à être mis au four, appuyez simplement les boutons  +/- (durée) pour ajouter du temps.


Bake (cuire)

- 1 Pour sélectionner la fonction, appuyez sur les boutons des fonctions +/- jusqu'à ce que le voyant BAKE (cuire) s'allume brillamment. Le réglage de durée et de température par défaut s'affichera. Lorsque vous faites cuire deux couches, sélectionnez le bouton 2 LEVEL (2 niveaux) pour que « 2 LEVEL » apparaisse à l'écran.
- 2 Appuyez sur les boutons  (durée/tranches) +/- pour sélectionner une durée de cuisson allant jusqu'à quatre heures.

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

- 3 Appuyez sur les boutons  (température/coloration) +/- pour sélectionner une température entre 80 °C et 230 °C.
- 4 Appuyez sur  (marche/pause) pour démarrer le préchauffage.
- 5 Placez les ingrédients sur la plaque à pâtisserie, sur le panier de la friteuse à convection, dans le moule à gâteau ou dans le plat allant au four. 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 être mis au four, appuyez simplement les boutons  +/- (durée) pour ajouter du temps.




- 6 Pendant la cuisson, vous pouvez allumer la lumière  pour vérifier le progrès de la cuisson.
- 7 Lorsque la cuisson est terminée, l'appareil émet une alerte sonore et le message « END » (fin) apparaît sur l'écran.

REMARQUE : Pour de meilleurs résultats lors de la cuisson de produits de boulangerie, comme des biscuits, recouvrez la plaque à pâtisserie Ninja® de papier parchemin.

UTILISATION DE VOTRE FOUR FOODI™ XL PRO AIR (SUITE)

Dehydrate (déshydrater)

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

- Pour sélectionner la fonction, appuyez sur les boutons des fonctions +/- jusqu'à ce que le voyant DEHYDRATE (déshydrater) s'allume brillamment. Le réglage de durée et de température par défaut s'affichera. Lorsque vous faites déshydrater deux couches, sélectionnez le bouton 2 LEVEL (2 niveaux) pour que « 2 LEVEL » apparaisse à l'écran.
- Appuyez sur les boutons  (durée/tranches) +/- pour sélectionner une durée de déshydratation allant jusqu'à vingt-quatre heures.
- Appuyez sur les boutons  (température/coloration) +/- pour sélectionner une température entre 30 °C et 90 °C.
- 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  (marche/pause) pour commencer la cuisson.



REMARQUE : Pour de meilleurs résultats, posez les ingrédients à plat sur chaque couche; n'empilez pas les aliments.

- Lorsque la cuisson est terminée, l'appareil émet une alerte sonore et le message « END » (fin) apparaît sur l'écran.


REMARQUE : Achetez un accessoire de déshydratation supplémentaire pour déshydrater jusqu'à quatre niveaux à la fois.

Broil (griller)

REMARQUE : L'appareil ne préchauffe pas en mode Broil (griller).



- Pour sélectionner la fonction, appuyez sur les boutons des fonctions +/- jusqu'à ce que le voyant BROIL (griller) s'allume brillamment. Le réglage de durée et de température par défaut s'affichera.
- Appuyez sur les boutons  (durée/tranches) +/- pour sélectionner une durée de cuisson allant jusqu'à trente minutes.
- Appuyez sur les boutons  (température/coloration) +/- pour sélectionner HI (élevé) ou LO (bas).

Broil (griller) (cont.)


- 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  (marche/arrêt) pour commencer la cuisson.
- Lorsque la cuisson est terminée, l'appareil émet une alerte sonore et le message « END » (fin) apparaît sur l'écran.

Toast (rôtie)

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

- Pour sélectionner la fonction, appuyez sur les boutons des fonctions +/- jusqu'à ce que le voyant TOAST (rôtie) s'allume brillamment. La quantité de tranches et le niveau de brunissement par défaut s'afficheront.
- Appuyez sur le bouton  (durée/tranches) +/- et utilisez le cadran pour sélectionner le nombre de tranches de pain. Vous pouvez rôtir jusqu'à neuf tranches à la fois.
- Appuyez sur les boutons  (température/coloration) +/- pour sélectionner un niveau de 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.

- Placez les tranches de pain sur la grille. Fermez la porte du four et appuyez sur le bouton  (marche/pause) pour commencer la cuisson.
- Lorsque la cuisson est terminée, l'appareil émet une alerte sonore et le message « END » (fin) apparaît sur l'écran.


REMARQUE : Vous pouvez également ajuster manuellement le temps une fois la cuisson commencée afin de mieux choisir votre couleur préférée.

Bagel (bagel)

REMARQUE : L'appareil ne préchauffe pas en mode Bagel (bagel).




- Pour sélectionner la fonction, appuyez sur les boutons des fonctions +/- jusqu'à ce que le voyant BAGEL (bagel) s'allume brillamment. La quantité de tranches et le brunissement par défaut s'afficheront.
- Appuyez sur le bouton  (durée/tranches) +/- pour sélectionner le nombre de tranches. Vous pouvez rôtir jusqu'à neuf tranches de bagel à la fois.
- Appuyez sur les boutons  (température) +/- pour sélectionner un niveau de brunissement.

REMARQUE : Il n'y a pas de réglage de température disponible pour la fonction Bagel (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.

- Placez les tranches de bagel, face coupée vers le haut, au milieu de la grille. Fermez la porte du four et appuyez sur le bouton  (marche/pause) pour commencer la cuisson.
- Lorsque la cuisson est terminée, l'appareil émet une alerte sonore et le message « END » (fin) apparaît sur l'écran.




REMARQUE : Vous pouvez également ajuster manuellement le temps une fois la cuisson commencée afin de mieux choisir votre couleur préférée.

Pizza (Pizza)

- Pour sélectionner la fonction, appuyez sur les boutons des fonctions +/- jusqu'à ce que le voyant PIZZA (pizza) s'allume brillamment. Le réglage de durée et de température par défaut s'affichera.
- Appuyez sur les boutons  (durée/tranches) +/- pour sélectionner une durée de cuisson allant jusqu'à quatre heures.
- Appuyez sur les boutons  +/- (température) pour sélectionner une température entre 80 °C et 230 °C.
- Placez la pizza sur la plaque à pâtisserie ou directement sur la grille. Fermez la porte du four et appuyez sur le bouton  (marche/pause) pour commencer la cuisson.
- Lorsque la cuisson est terminée, l'appareil émet une alerte sonore et le message « END » (fin) apparaît sur l'écran.

Reheat (réchauffer)

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

- Pour sélectionner la fonction, appuyez sur les boutons des fonctions +/- jusqu'à ce que le voyant REHEAT (réchauffer) s'allume brillamment.
- Appuyez sur le bouton  (durée/tranches) +/- pour sélectionner une durée de réchauffage allant jusqu'à quatre heures.
- Appuyez sur les boutons  (température/coloration) +/- pour sélectionner une température entre 40 °C et 230 °C.
- 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  (marche/pause) pour commencer à réchauffer.
- Lorsque la cuisson est terminée, l'appareil émet une alerte sonore et le message « END » (fin) apparaît sur l'écran.

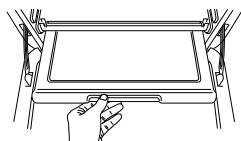
NETTOYAGE ET ENTRETIEN

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.

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



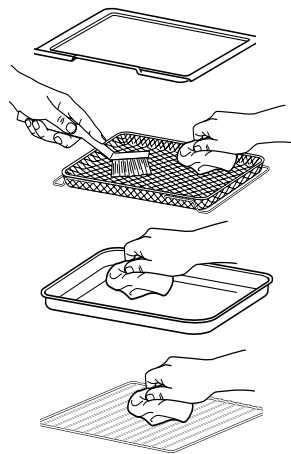
- 3 Après chaque utilisation, essuyez les éclaboussures d'aliments sur les parois intérieures et la porte en verre de l'appareil avec une éponge douce et humide.
- 4 Pour nettoyer l'extérieur de l'unité principale et le panneau de commande, essuyez-les soigneusement avec un chiffon humide. Il est possible 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.
- 5 Lorsque vous utilisez des accessoires, nous recommandons de les graisser avec une huile de cuisson recommandée ou de les recouvrir d'un papier parchemin ou d'un papier d'aluminium avant d'y placer les aliments. **NE RECOUVREZ PAS** les trous du plateau à rôtir avec du papier parchemin ou du papier d'aluminium.

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. Le lavage à la main est recommandé pour les accessoires. Le panier de la friteuse à convection et les grilles peuvent être placés dans le lave-vaisselle, mais ils peuvent s'user plus rapidement avec le temps. **NE PLACEZ PAS** le plateau à rôtir, la plaque à pâtisserie ou le plateau à miettes dans le lave-vaisselle.
- 3 Utilisez de l'eau chaude savonneuse et un chiffon doux pour laver l'intérieur du four et la porte de verre. **N'UTILISEZ PAS** de nettoyants abrasifs, de brosses à récurer ou de nettoyants chimiques, car ils endommageront 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.

- 4 Pour enlever la graisse incrustée, laissez reposer la plaque à pâtisserie et le plateau à rôtir pendant la nuit dans de l'eau tiède savonneuse, puis lavez-les avec une éponge ou une brosse non abrasive.
- 5 Séchez bien toutes les pièces avant de les remettre au four.



IMPORTANT : Placer le plateau à miettes sous les éléments chauffants inférieurs. **NE GLISSEZ DANS AUCUNE** position pour la layette.

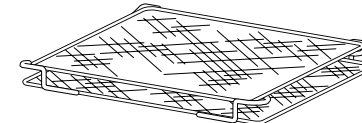
ACCESSOIRES OFFERTS À L'ACHAT

Nous offrons une gamme d'accessoires sur mesure pour votre four Ninja® Foodi™ XL Pro Air Fry. Visitez ninjaaccessories.com pour augmenter vos capacités et améliorer vos talents de cuisinier.

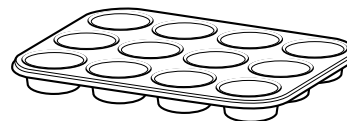
• Planche à découper



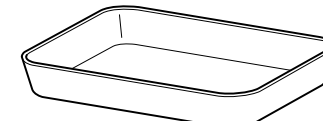
• Ensemble de déshydratation



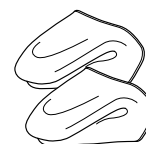
• Moule à muffins



• Plat allant au four (23 x 33 cm)



• Gants de cuisine



DÉPANNAGE ET FAQ

MESSAGES D'ERREUR

« CALL CUST SrVC » suivi de «Er0», «Er1», «Er2», «Er3», «Er4», «Er5», or «Er6»

Mettez l'appareil hors tension et appelez le service à la clientèle au **1 877 646-5288**.

Pour que nous puissions mieux vous aider, veuillez enregistrer votre produit en ligne au registryourninja.com et ayez le produit à portée de main lorsque vous appelez.

FAQ

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

- 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 Air Fry (friteuse 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?

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

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 Lumière ☺ et 2 LEVEL (2 niveaux) simultanément pendant 5 secondes.

DÉPANNAGE ET FAQ (SUITE)

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 le four affiche-t-il une lecture de température différente avec un thermomètre externe?

- Les fours à convection font circuler l'air différemment des fours traditionnels, donc lorsque la porte est ouverte, plus de chaleur s'échappera. Cela peut affecter toute lecture externe de la température intérieure de l'appareil.
- Comme il s'agit d'un four à convection, il peut cuire plus rapidement qu'un four traditionnel. La cuisson à convection comprend un ventilateur qui aide à accélérer le temps de cuisson en faisant circuler de l'air chaud et qui peut affecter les températures au sein de la cavité. Le temps nécessaire à l'appareil pour atteindre la température de cuisson varie selon la quantité d'aliments à cuire, la fonction utilisée, la température de cuisson et le temps de cuisson. Le four est doté d'un algorithme qui garantit que les réglages de température et de temps fonctionnent avec la plupart des recettes pour les fours traditionnels. Par conséquent, la température à l'intérieur du four peut différer de la température programmée. Cela n'a aucune incidence sur la qualité de la cuisson. Consultez le Guide d'inspiration pour en savoir plus sur les temps de cuisson et les températures recommandés.

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

- Pendant le préchauffage, l'appareil n'atteindra pas la température de cuisson prévue, mais il préchauffera à un niveau qui commencera à faire cuire vos ingrédients. À mesure que le cycle de cuisson se poursuit, le four continuera de chauffer et de faire cuire vos aliments jusqu'à ce qu'ils atteignent leur point de cuisson. L'appareil peut prendre jusqu'à 10 minutes pour atteindre la température de cuisson prévue. Cela n'affecte pas la qualité de cuisson de la plupart des recettes.

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

- C'est normal. Les aliments qui contiennent une forte teneur en humidité peuvent libérer de la vapeur autour de la porte.

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 l'appareil produit-il de la fumée?

- Assurez-vous d'utiliser le plateau à rôtir sur la plaque à pâtisserie lors de la cuisson de tous les aliments gras, ou lorsque vous utilisez des fonctions Air Fry (friteuse à convection), Air Roast (rôtir par convection) ou Whole Roast (rôti entier).
- Si le problème persiste, faites un cycle Toast (rôtie) avec niveau de coloration 7 en retirant les accessoires; cela permet de brûler toute graisse supplémentaire sur les éléments chauffants qui produisent de la fumée.

Comment puis-je nettoyer la plaque à pâtisserie?

- Pour les aliments collés, laissez tremper la plaque à pâtisserie avant de la nettoyer.
- Couvrez la plaque à pâtisserie avec du papier d'aluminium ou du papier parchemin lorsque vous cuisinez pour faciliter le nettoyage.

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

- L'appareil utilise 1 800 watts de puissance, il doit donc être branché à une prise de courant sur un disjoncteur de 15 ampères. Il est également important que l'unité soit la seule à être branchée sur une prise de courant lorsqu'elle est utilisée. Pour éviter de déclencher un disjoncteur, assurez-vous que l'unité est la seule à être branchée sur une prise de courant d'un disjoncteur de 15 ampères.

Pourquoi l'appareil émet-il du bruit comme s'il fonctionnait même si l'appareil est hors d'état de marche?

- Le ventilateur de refroidissement peut continuer à fonctionner même après que l'appareil a été mis hors d'état de marche. Il s'agit d'une fonction normale qui ne devrait pas être une source de préoccupation. Le ventilateur de refroidissement s'arrête après que la température de l'appareil est inférieure à 35 °C.

PIÈCES DE RECHANGE

Pour commander des pièces et des accessoires supplémentaires, veuillez visiter ninjaaccessories.com ou communiquer avec le Service à la clientèle au **1 877 646-5288**. Pour que nous puissions mieux vous aider, veuillez enregistrer votre produit en ligne au registeryourninja.com et ayez le produit à portée de main lorsque vous appelez.

Shark NINJA

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 remplacer l'appareil par un autre de valeur égale ou supérieure.

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

1. L'usure normale des pièces (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 le ninjaaccessories.com.
2. La garantie ne s'applique pas aux appareils utilisés de façon abusive ou à des fins commerciales.
3. Les dommages causés par une mauvaise utilisation, un abus, une négligence lors de la manipulation, un manquement à l'entretien nécessaire (par exemple : le fait de ne pas laisser le 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 accidentels.
5. Les défaillances causées par des réparateurs non autorisés par SharkNinja. Ces défectuosités incluent les dommages causés lors du processus d'expédition, de modification ou de réparation du produit SharkNinja (ou de l'une de ses pièces) lorsque la réparation est effectuée par un réparateur non autorisé par SharkNinja.
6. Les produits achetés, utilisés ou mis en fonction à l'extérieur de l'Amérique du Nord.

Comment obtenir du service

Si votre appareil ne fonctionne pas comme il le devrait lors d'un usage domestique normal pendant la période de garantie, visitez le 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 pour les produits et les options de garantie de service offertes, y compris la possibilité de passer à nos options de garantie de service VIP pour certaines catégories de produits. Pour que nous puissions mieux vous aider, veuillez enregistrer votre produit en ligne au registeryourninja.com et ayez le produit à portée de main lorsque vous appelez.

SharkNinja assumera les frais de retour de l'appareil à nos sites par le consommateur en vue de la réparation ou du remplacement de l'appareil. Un montant de 19,95 \$ (sous réserve de 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 aussi d'enregistrer votre produit en ligne au registeryourninja.com et d'avoir le produit sous la main lorsque vous appelez pour que nous puissions mieux vous aider. Un spécialiste du service à la clientèle vous fournira les directives d'emballage et de retour.

Manière dont les lois provinciales ou étatiques s'appliquent

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

NOTES

[illegible]

NOTES

[illegible]

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/

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 guide 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 le site : sharkninja.com/uspatents/.

© 2021 SharkNinja Operating LLC

PRINTED IN CHINA / IMPRIMÉ EN CHINE / IMPRESO EN CHINA

DT201C_IB_E_F_MP_Mv12



@ninjakitchen