

# NINJA®

## Foodi GRILL GRIL

**AG300C**  
Series • Série

**OWNER'S GUIDE**  
**GUIDE D'UTILISATION**



# THANK YOU

for purchasing the Ninja® Foodi™ Grill



## REGISTER YOUR PURCHASE

 [registeryourninja.com](https://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: 1760W

**TIP:** You can find the model and serial numbers on the QR code label located on the back of the unit by the power cord.

# CONTENTS

<b>Important Safeguards</b> .....	<b>4</b>
<b>Parts</b> .....	<b>6</b>
<b>Getting to Know Your Foodi™ Grill</b> .....	<b>7</b>
Function Buttons .....	7
Operating Buttons .....	7
<b>Before First Use</b> .....	<b>7</b>
<b>Using Your Foodi Grill</b> .....	<b>8</b>
Splatter Shield .....	8
GrillControl Technology .....	8
Cooking Functions .....	9
Grill .....	9
Air Crisp .....	10
Roast .....	11
Bake .....	12
Dehydrate .....	13
<b>Cleaning Your Foodi Grill</b> .....	<b>13</b>
<b>Troubleshooting Guide</b> .....	<b>14</b>
<b>Replacement Parts</b> .....	<b>14</b>
<b>Warranty</b> .....	<b>15</b>

# IMPORTANT SAFEGUARDS

HOUSEHOLD USE ONLY • READ ALL INSTRUCTIONS BEFORE USE

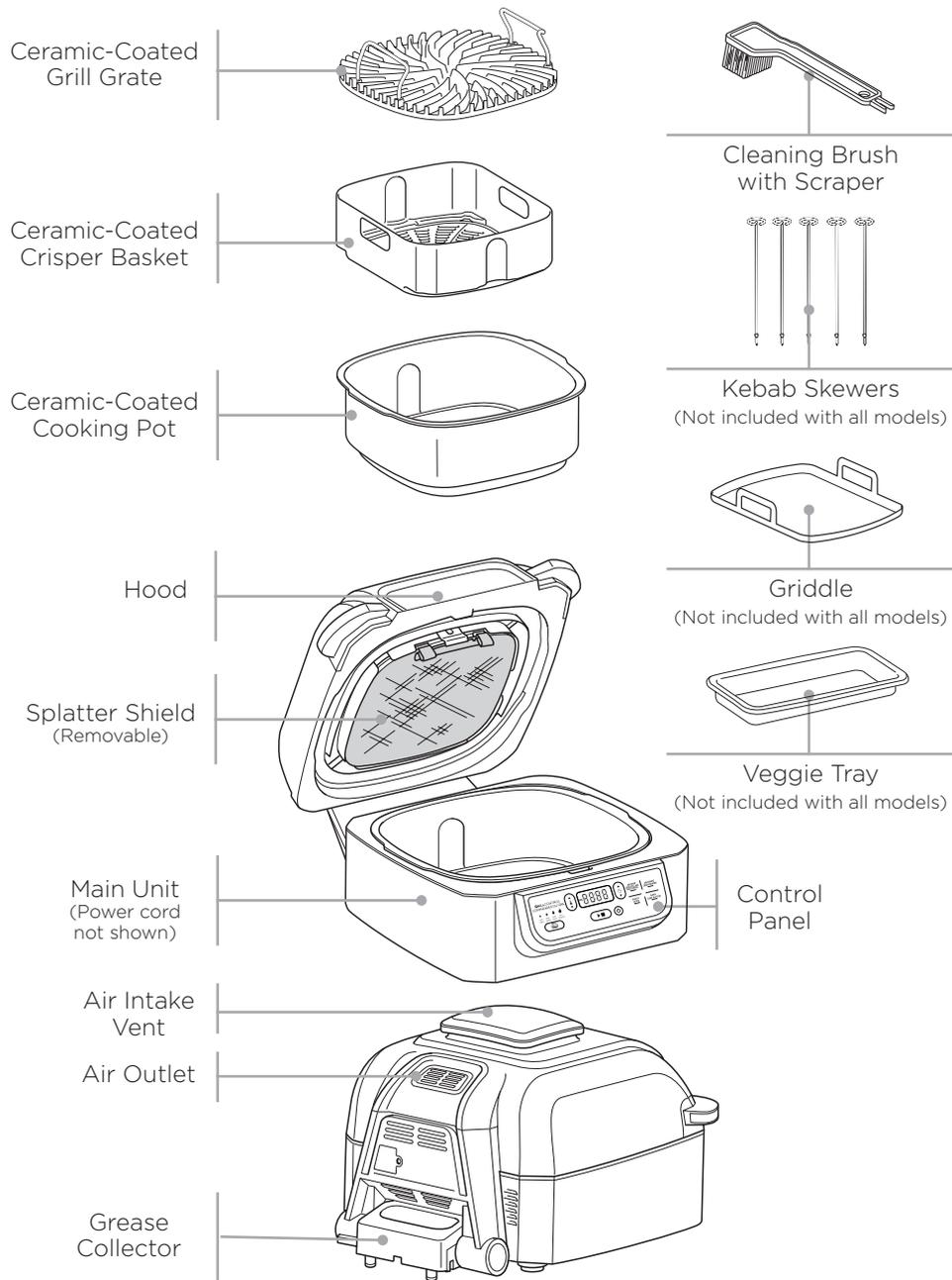
-  **Read and review instructions for operation and use.**
  -  **Take care to avoid contacts with hot surface. Always use hand protection to avoid burns.**
  -  **For indoor and household use only.**
- When using electrical appliances, basic safety precautions should always be followed, including the following:**

## WARNING

- 1 Remove and discard the protective cover fitted on the power plug of this appliance.
- 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 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.
- 4 This appliance is for household use only. **DO NOT** use this appliance for anything other than its intended use. **DO NOT** use in moving vehicles or boats. **DO NOT** use outdoors. Misuse may cause injury.
- 5 Ensure the surface is level, clean and dry. **DO NOT** place the appliance near the edge of a countertop during operation.
- 6 **ALWAYS** ensure the appliance is properly assembled before use.
- 7 When using this appliance, provide at least 6 inches (15.25 cm) of space above and on all sides for air circulation.
- 8 **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.
- 9 To protect against electrical shock **DO NOT** immerse cord, plugs, or main unit housing in water or other liquid.
- 10 **DO NOT** use the appliance if there is damage to the power cord or plug. Regularly inspect the appliance and power cord. If the appliance malfunctions or has been damaged in any way, immediately stop use and call Customer Service.
- 11 **NEVER** use outlet below countertop surface.
- 12 **DO NOT** place appliance and let cord hang over edges of tables, counters or touch hot surfaces.
- 13 Only use recommended accessories included with this appliance or authorized by SharkNinja. The use of accessories or attachments not recommended by SharkNinja may cause a risk of fire or injury.
- 14 Before placing any accessory into the cooker, ensure they are clean and dry.
- 15 **DO NOT** use the appliance without the removable cooking pot and splatter shield installed.
- 16 **ALWAYS** ensure hood is fully closed before operating.
- 17 **DO NOT** move the appliance when in use.
- 18 **DO NOT** cover the air intake vent or air outlet vent while unit is operating. Doing so will prevent even cooking and may damage the unit or cause it to overheat.
- 19 **DO NOT** touch hot surfaces. Appliance 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.
- 20 **DO NOT** touch accessories during or immediately after cooking. The grill grate and basket becomes extremely hot during the cooking process. Avoid physical contact while removing the accessory from the appliance. To prevent burns or personal injury **ALWAYS** use care when interfacing with product. Recommend use of long handed utensil and protective hot pads or insulated oven mitts.
- 21 **DO NOT** use this appliance for deep-frying.
- 22 To prevent possible illness, **ALWAYS** use a thermometer to check that your food is cooked to the recommended temperatures.
- 23 Should a grease fire occur or the unit emits black smoke, unplug immediately. Wait for smoking to stop before removing any cooking accessories.
- 24 Please refer to the Cleaning & Maintenance section for regular maintenance of the appliance.
- 25 To disconnect, turn any control to "off", then unplug from socket when not in use and before cleaning. Allow to cool before cleaning, disassembly, putting in or taking off parts and for storage.
- 26 **DO NOT** clean with metal scouring pads. Pieces can break off the pad and touch electrical parts, creating a risk of electric shock.
- 27 Cleaning and user maintenance shall not be made by children.
- 28 **DO NOT** place on or near a hot gas or electric burner or in a heated oven.
- 29 Extreme caution must be used when moving an appliance containing hot oil or other hot liquids.

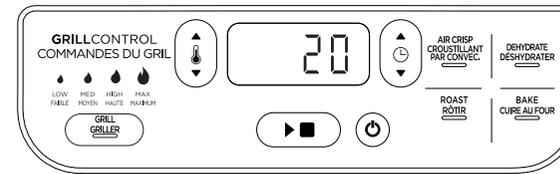
## SAVE THESE INSTRUCTIONS

## PARTS



**NOTE:** Additional accessories are available for purchase at [ninjaaccessories.com](http://ninjaaccessories.com).

## GETTING TO KNOW YOUR FOODI™ GRILL



The control panel display shows time in an HH:MM format. The display to the left reads 20 minutes.

### FUNCTION BUTTONS

**NOTE:** Not all functions are included on every model.

**GRILL** Grill indoors while creating even char, grill marks, and grilled flavor.

**AIR CRISP** For crispiness and crunch with little to no oil.

**ROAST** Tenderize meats, roast vegetables, and more.

**BAKE** Use to bake cakes, treats, desserts, and more.

**DEHYDRATE** Dehydrate meats, fruits, and vegetables for healthy homemade snacks.

### OPERATING BUTTONS

**POWER button** Once the unit is plugged in, press the power button to turn on the unit. Pressing it during cooking stops the current cooking function and turns off the unit.

**arrows** Use the up and down arrows to adjust the cooking temperature in any function. When using the Grill function, toggle the GRILL button or use the up and down arrows to adjust cooking temperature.

**arrows** Use the up and down arrows to adjust the cook time in any function.

**NOTE:** To adjust temperature or time during cooking, press the up and down arrows. The unit will then resume at those settings.

**button** After selecting temperature and time, press the button to begin cooking.

### STANDBY MODE

The unit will power off if cooking is not in process and there has been no interaction with the control panel for 10 minutes.

## BEFORE FIRST USE

- 1 Remove all 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 grill grate, splatter shield, crisper basket, cleaning brush, veggie tray, griddle, kebabs, and cooking pot in warm, soapy water, then rinse and dry thoroughly. The grill grate, splatter shield, crisper basket, cleaning brush, veggie tray, griddle, kebabs, and cooking pot are also dishwasher safe. **NEVER** clean the main unit in the dishwasher.

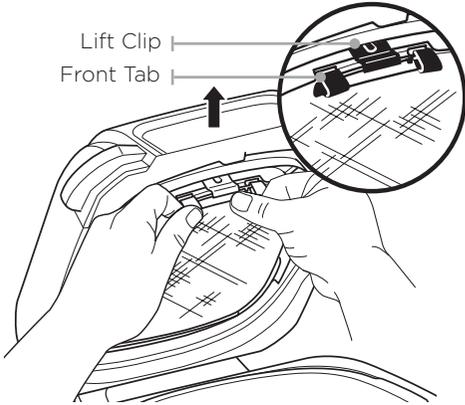
# USING YOUR FOODI™ GRILL

## SPLATTER SHIELD

Located on the underside of the hood, the splatter shield keeps the heating element clean. **ALWAYS** ensure the splatter shield is installed when cooking. Failure to use the splatter shield will result in oil buildup on the heating element, which can cause smoking.

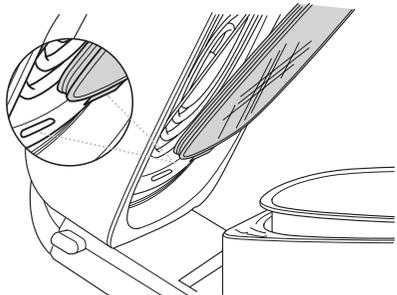
### Removing the splatter shield

Remove the splatter shield for cleaning after every use. First allow the splatter shield to cool completely, then remove it by using your thumb to release the front clip by pushing the front clip upward and using your other hand to pull one of the tabs toward you. This will release the splatter shield, allowing you to pull it out of the slot along the back of the hood.



### Installing the splatter shield

To install, gently push the splatter shield into the back of the hood. Insert the back tab on shield with the slot on the back of the hood. Then push the splatter shield upward until it clicks into the clip on the front of the hood.



## GRILL CONTROL TECHNOLOGY

Our technology allows you to control the temperature of the grill grate for precise cooking and keep smoke out of the kitchen.

When using the Grill function, you will need to select the grill grate temperature setting. Below are recommended temperature levels for common ingredients.

LOW 400°F	MEDIUM 450°F	HIGH 500°F	MAX up to 510°F
<ul style="list-style-type: none"> <li>Bacon</li> <li>Sausages</li> <li>Using thick barbecue sauce</li> <li>Calzones</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Frozen Meats</li> <li>Marinated/ sauced meat</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Steaks</li> <li>Chicken</li> <li>Burgers</li> <li>Hot dogs</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Veggies</li> <li>Fruit</li> <li>Pizzas</li> <li>Fresh/ Frozen Seafood</li> <li>Kebobs</li> </ul>

**NOTE:** The unit could create smoke during the cooking process. For less smoke, we recommend using canola, coconut, avocado, grapeseed, or vegetable oil instead of olive oil.

**NOTE:** The unit may produce smoke when cooking meats on a hotter setting than what is recommended. For more cooking charts, refer to your Inspiration Guide or visit [ninjakitchen.com](http://ninjakitchen.com).

### Switching to Grill after using another function

If the unit is already warm from using a different function, and the grill grate is at room temperature when you place it in the unit, "Add Food" may appear on the screen immediately. We recommend allowing the grill grate to heat up for at least 6 minutes before placing ingredients on it. As the unit continues to run and the grill grate heats up, "Add Food" will remain on the screen until you open the hood and place ingredients on the grate.

### Batch grilling

When grilling more than two consecutive batches of food, it is recommended that you empty the fat/oil from the removable cooking pot. This will help prevent grease from burning and causing smoke.

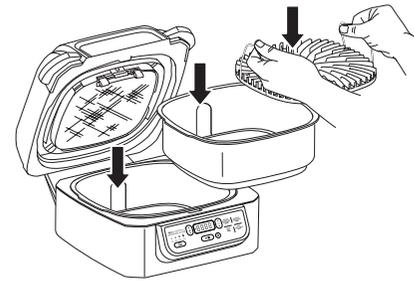
We also recommend allowing the grill grate to heat back up for at least 3-5 minutes between batches to ensure consistent grill marks and char.

## COOKING FUNCTIONS

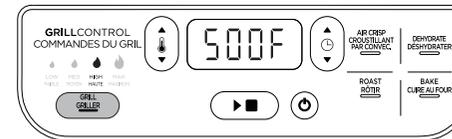
Ensure the unit is plugged in before turning it on. Press the power button.

### Grill

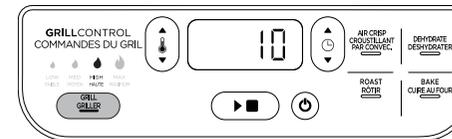
1 Place the cooking pot in the unit with the indent on the pot aligned with the rear bump on the main unit. Then place the grill grate in the pot with the handles facing up. Ensure the splatter shield is in place and close the hood.



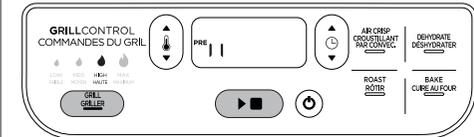
2 Press the GRILL button. The default temperature level will illuminate on the left side of the control panel and the corresponding air temperature will appear on the display screen. Press the Grill button or the up and down arrows to adjust the temperature setting.



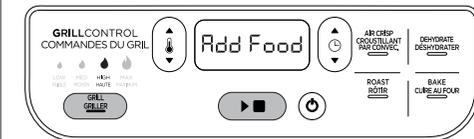
3 Press the up and down arrows to set the cooking time in one-minute increments, up to 30 minutes.



4 Press the ► button to begin preheating. PRE will appear on the display screen, and the progress bar will begin. It can take about 8 minutes to preheat, depending on the selected temperature setting.



5 When preheating is complete, the unit will beep and "Add Food" will flash across on the display screen.



6 Open the hood and place ingredients on the grill grate. Once the hood is closed, cooking will begin and the timer will start counting down.

**NOTE:** During cooking, you can open the hood to check on or flip your food. The timer will pause when the hood is opened and then automatically resume after it is closed.

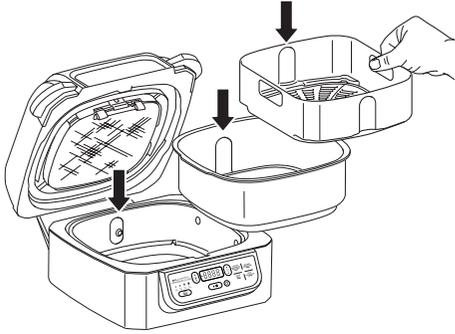
7 When cook time is complete, the unit will beep and END will appear on the display screen. Keep the hood open after removing your food so the unit will cool down more quickly. The stainless steel wrap on the exterior of the unit will be hot after cooking. If you need to cook your food longer, simply press the up arrow to add more time, then press the ► button.

**NOTE:** If batch cooking, empty the oil from the removable cooking pot after every 2 batches. This will help prevent grease from burning and causing smoke.

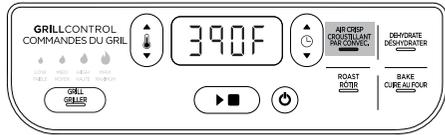
# USING YOUR FOODI™ GRILL - CONT.

## Air Crisp

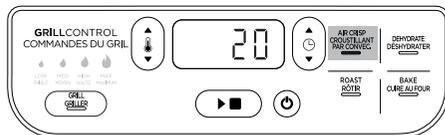
- Place cooking pot in the unit with the indent on the pot aligned with the bump on the main unit. Place the crisper basket in the pot, then close the hood.



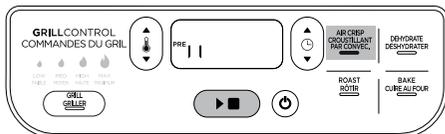
- Press the AIR CRISP button. The default temperature setting will display. Use the up and down arrows to adjust the temperature.



- Use the up and down arrows to set the cook time in 1-minute increments up to 1 hour.



- Press the ► button to begin preheating. PRE will appear on the display screen, and the progress bar will begin. It can take up to 3 minutes to preheat, depending on the selected temperature setting.



**NOTE:** While preheating is strongly recommended for best results, you can skip it by pressing the AIR CRISP button again. "Add Food" will flash across the screen. Open the hood and place ingredients in the crisper basket. Once the hood is closed cooking will begin and the timer will start counting down. Skip to step 7 for further instructions.

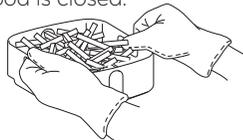
- When preheating is complete, the unit will beep and "Add Food" will flash across on the display screen.



- Open the hood and place ingredients in the crisper basket. Once the hood is closed, cooking will begin and the timer will start counting down.



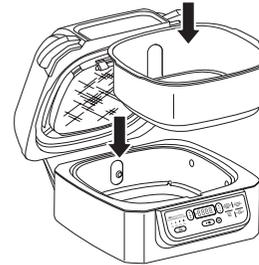
- For best results, we recommend shaking ingredients frequently. When you open the hood, the unit will pause. Use silicone tipped tongs when tossing your food or oven mitts to shake the basket. When done, replace the basket and close the hood. Cooking will automatically resume after hood is closed.



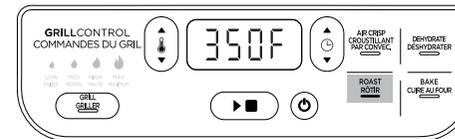
- When cook time is complete, the unit will beep and END will appear on the display screen. Keep the hood open after removing your food so the unit will cool down more quickly. The stainless steel wrap on the exterior of the unit will be hot after cooking. If you need to cook your food longer, simply press the up arrow to add more time, then press the ► button.

## Roast

- Place cooking pot in the unit with the indent on the pot aligned with the bump on the main unit, then close the hood.

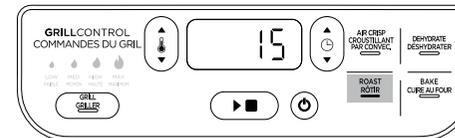


- Press the ROAST button. The default temperature setting will display. Use the up and down arrows to adjust the temperature.

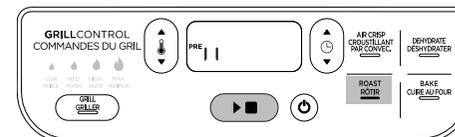


**NOTE:** To convert conventional oven recipes, reduce the temperature by 25°F. Check food frequently to avoid overcooking.

- Use the up and down arrows to set the cook time, in 15-minute increments, up to 4 hours.

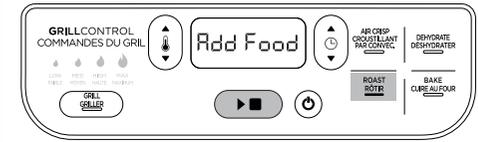


- Press the ► button to begin preheating. PRE will appear on the display screen, and the progress bar will begin. It can take up to 3 minutes to preheat, depending on the selected temperature setting.

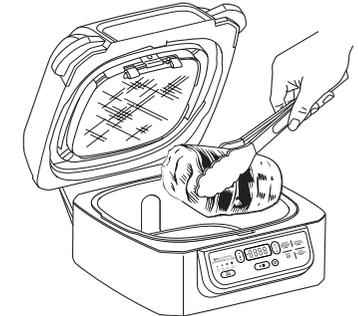


**NOTE:** While preheating is strongly recommended for best results, you can skip it by pressing the ROAST button again. "Add Food" will flash across the screen. Open the hood and place ingredients in the crisper basket. Once the hood is closed cooking will begin and the timer will start counting down.

- When preheating is complete, the unit will beep and "Add Food" will flash across on the display screen.



- Open the hood and place ingredients in the pot. Once the hood is closed, cooking will begin and the timer will start counting down.



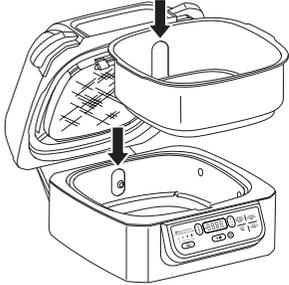
**NOTE:** During cooking, you can open the hood to check on your food. The timer will pause when the hood is opened and then automatically resume after it is closed.

- When cook time is complete, the unit will beep and END will appear on the display screen. Keep the hood open after removing your food so the unit will cool down more quickly. The stainless steel wrap on the exterior of the unit will be hot after cooking. If you need to cook your food longer, simply press the up arrow to add more time, then press the ► button.

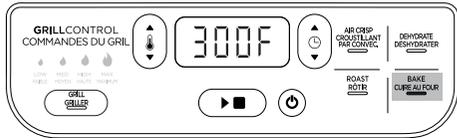
# USING YOUR FOODI™ GRILL - CONT.

## Bake

- 1 Place cooking pot in the unit so the indent on the pot aligned with the bump on the main unit, then close the hood.

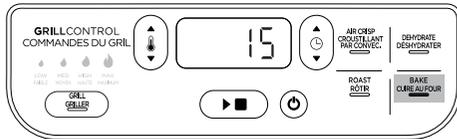


- 2 Press the BAKE button. The default temperature setting will display. Use the up and down arrows to adjust the temperature.

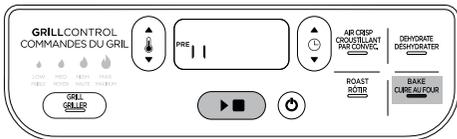


**NOTE:** To convert conventional oven recipes, reduce the temperature by 25°F. Check food frequently to avoid overcooking.

- 3 Use the up and down arrows to set the cook time, in 15-minute increments, up to 2 hours.



- 4 Press the ▶ button to begin preheating. PRE will appear on the display screen, and the progress bar will begin. It can take up to 3 minutes to preheat, depending on the selected temperature setting.

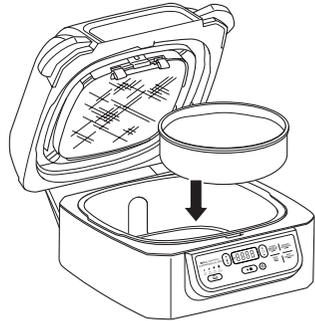


**NOTE:** While preheating is strongly recommended for best results, you can skip it by pressing the BAKE button again. "Add Food" will flash across the screen. Open the hood and place ingredients in the crisper basket. Once the hood is closed cooking will begin and the timer will start counting down.

- 5 When preheating is complete, the unit will beep and "Add Food" will flash across on the display screen.



- 6 Open the hood and add ingredients to the pot or set your bake pan directly in the bottom of the pot, and close the hood to start cooking. Once the hood is closed, cooking will begin and the timer will start counting down.



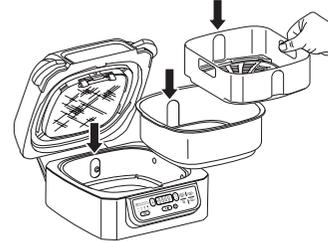
**NOTE:** During cooking, you can open the hood to check on your food. The timer will pause when the hood is opened and then automatically resume after it is closed.

- 7 When cook time is complete, the unit will beep and END will appear on the display screen. Keep the hood open after removing your food so the unit will cool down more quickly. The stainless steel wrap on the exterior of the unit will be hot after cooking. If you need to cook your food longer, simply press the up arrow to add more time, then press the ▶ button.

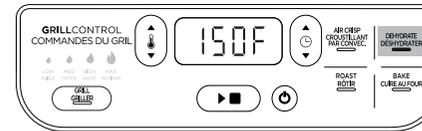
## Dehydrate

**NOTE:** The Dehydrate function is not included on all models.

- 1 Place cooking pot in the unit with the indent on the pot aligned with the bump on the main unit, then add a single layer of ingredients to the bottom of the pot. Place the crisper basket in the pot and add a layer of ingredients to the bottom of the basket. Close the hood.



- 2 Press the DEHYDRATE button. The default temperature setting will display. Use the up and down arrows to set your desired temperature.



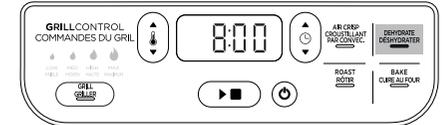
## CLEANING YOUR FOODI™ GRILL

The unit should be cleaned thoroughly after every use. Always let the appliance cool before cleaning.

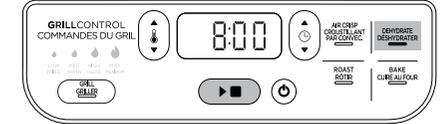
- Unplug the unit from the wall outlet before cleaning. Keep the hood open after removing your food so the unit will cool down more quickly.
- To clean the main unit, and control panel, wipe them with a damp cloth.
- The cooking pot, grill grate, crisper basket, splatter shield, cleaning brush, and any other included Ninja Foodi Grill accessories are dishwasher safe.

**NOTE: NEVER** use abrasive tools or cleaners. **NEVER** immerse the main unit in water or any other liquid.

- 3 Use the up and down arrows to set the dehydration time, in 15-minute increments, up to 12 hours.



- 4 Press the ▶ button to begin. The unit does not need to preheat.



**NOTE:** During dehydration, you can open the hood to check on your food. The timer will pause when the hood is opened and then automatically resume after it is closed.

- 5 When dehydration time is complete, the unit will beep and END will appear on the display screen. Remove your food and close the hood.

- **“Add Food” appears on the control panel display.**  
The unit has completed its Grill preheating and it is now time to add your ingredients.
- **“Shut Lid” appears on the control panel display.**  
The hood is open and needs to be closed for the selected function to start.
- **“Add Pot” appears on the control panel display.**  
The pot is not installed in the unit.
- **“E” appears on the control panel display.**  
The unit is not functioning properly. Please contact Customer Service at 1-877-646-5288. So we may better assist you, please register your product online at [registryourninja.com](http://registryourninja.com) and have the product on hand when you call.
- **Why do blinking lights appear after I press the ► button?**  
This is a progress bar indicating how far along you are in the preheating cycle.
- **Why does the preheat progress bar not start from the beginning?**  
When the unit is warm from previously being used, it will not require the full preheating time.
- **Should I add my ingredients before or after preheating?**  
Let the unit preheat before adding ingredients.
- **Why is my unit emitting smoke?**  
When using the Grill function, always select the recommended temperature setting. Recommended settings can be found in the Quick Start Guide and in the Inspiration Guide. Make sure the splatter shield is installed.
- **How do I pause the unit so I can check my food?**  
When the hood is opened during a cooking function, the unit will automatically pause.
- **My food is burned.**  
Do not add food until preheating is complete. For best results, check progress throughout cooking, and remove food when desired level of brownness has been achieved. Remove food immediately after the cook time is complete to avoid overcooking.
- **My food didn't cook when air crisping.**  
For consistent browning, make sure ingredients are arranged in an even layer on the bottom of the crisper basket with no overlapping. Shake loose ingredients during cooking for consistent crispiness.
- **Why is my food blowing around when air crisping?**  
Occasionally, the fan will blow lightweight foods around. To prevent this, secure loose food (like the top slice of bread on a sandwich) with toothpicks.
- **Can I air crisp fresh battered ingredients?**  
Yes, but use the proper breading technique. It is important to coat foods first with flour, then with egg, and then with bread crumbs. Be sure to press the bread crumbs onto the food so they stick in place. Loose breading may be blown off by the unit's powerful fan.
- **The control panel display is no longer illuminated.**  
The unit is off. Press the power button to turn it back on.
- **Can I cancel or override preheating?**  
Preheating is highly recommended for best results. skip preheating by selecting the function again after you press the START/STOP button. However, you cannot override preheating when using the Grill function.
- **How can I deep clean the splatter shield?**  
The splatter shield should be cleaned after each use and is dishwasher safe. Over time, the splatter shield front tabs and frame may accumulate grease buildup. Soaking the splatter shield overnight will help soften the baked-on grease. After soaking, use the cleaning brush to remove the grease from the stainless steel frame and front tabs.

## REPLACEMENT PARTS

To order additional parts and accessories, visit [ninjaaccessories.com](http://ninjaaccessories.com) or contact Customer Service at 1-877-646-5288.

## 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?

Our Customer Service Specialists are available to provide all the warranty service options available to you, including the possibility of upgrading to our VIP Warranty Service Options for select product categories.

1. Normal wear and tear of wearable parts (including cooking pot, grill grate, crisper basket, splatter shield, etc.), which require regular maintenance and/or replacement to ensure the proper functioning of your unit, are not covered by your warranty. Replacement parts are available for purchase at [ninjaaccessories.com](http://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 splatter shield and grease collector clean), 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](http://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 [registryourninja.com](http://registryourninja.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 [registryourninja.com](http://registryourninja.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'acheter le gril Ninja<sup>MD</sup> Foodi<sup>MC</sup>



**ENREGISTREZ VOTRE ACHAT**

 registeryourninja.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

Watts : 1760 W

**CONSEIL :** Le numéro de modèle et le numéro de série apparaissent sur l'étiquette de code QR qui est située à l'arrière de l'appareil, à côté du cordon d'alimentation.

**TABLE DES MATIÈRES**

<b>Consignes de sécurité importantes</b> .....	<b>18</b>
<b>Pièces</b> .....	<b>20</b>
<b>Apprendre à connaître votre gril Foodi<sup>MC</sup></b> .....	<b>21</b>
Boutons des fonctions .....	21
Boutons de commande .....	21
<b>Avant la première utilisation</b> .....	<b>21</b>
<b>Utilisation de votre gril Foodi</b> .....	<b>22</b>
Grille anti-éclaboussures .....	22
Technologie de commande du gril .....	22
Fonctions de cuisson .....	23
Grill (griller) .....	23
Air Crisp (croustillant par convec.) .....	24
Roast (rôtir) .....	25
Bake (cuire au four) .....	26
Dehydrate (déshydrater) .....	27
<b>Nettoyage du gril Foodi</b> .....	<b>27</b>
<b>Guide de dépannage</b> .....	<b>28</b>
<b>Pièces de rechange</b> .....	<b>28</b>
<b>Garantie</b> .....	<b>29</b>

# CONSIGNES DE SÉCURITÉ IMPORTANTES

POUR USAGE DOMESTIQUE UNIQUEMENT  
VEUILLEZ LIRE TOUTES LES INSTRUCTIONS AVANT UTILISATION

 **Lisez 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.**

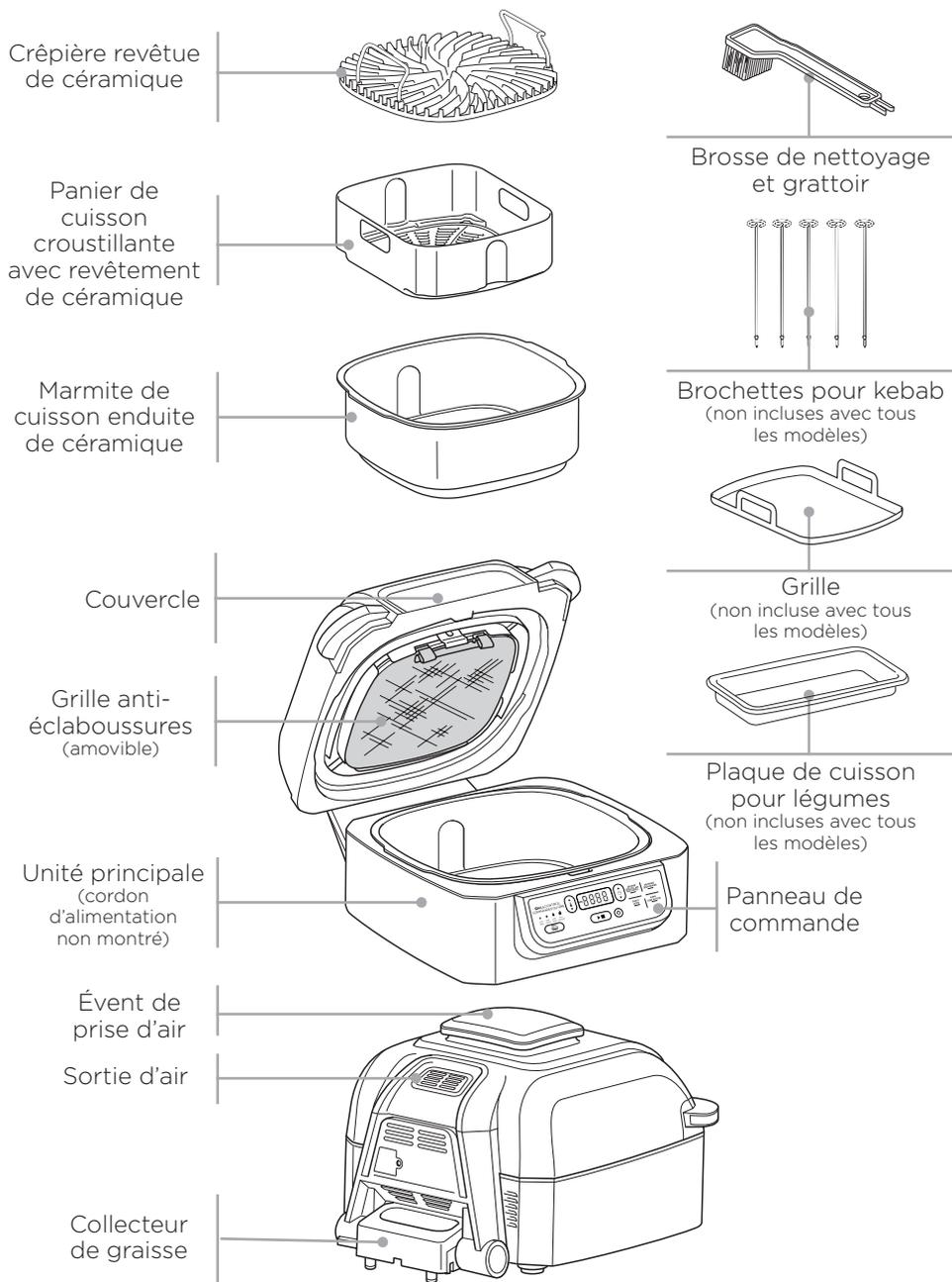
**Lors de l'utilisation d'appareils électriques, des mesures de sécurité de base doivent toujours être suivies, y compris les suivantes :**

## AVERTISSEMENT

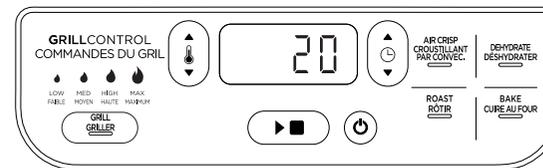
- 1 Retirez et éliminez de façon sécuritaire le couvercle protecteur de la fiche d'alimentation de cet appareil.
- 2 Cet appareil peut être utilisé par des personnes dont les capacités physiques, sensorielles ou mentales sont réduites ou qui manquent d'expérience et de connaissances seulement si elles ont été supervisées ou instruites par rapport à l'utilisation sécuritaire de l'appareil et si elles comprennent les dangers possibles.
- 3 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.
- 4 Cet appareil convient à un usage domestique seulement. Utilisez cet appareil **UNIQUEMENT** aux fins pour lesquelles il a été conçu. **NE L'UTILISEZ PAS** dans des véhicules en déplacement ou à bord d'embarcations. **N'UTILISEZ PAS** cet appareil à l'extérieur. La mauvaise utilisation de cet appareil peut causer une blessure.
- 5 Assurez-vous que la surface soit plane, propre et sèche. **NE PLACEZ PAS** l'appareil près du bord d'un comptoir pendant son utilisation.
- 6 **VEILLEZ TOUJOURS** à ce que l'appareil soit assemblé adéquatement avant de l'utiliser.
- 7 Lorsque vous utilisez l'appareil, un espace d'au moins 15,25 cm (6 po) doit être dégagé de chaque côté et au-dessus pour permettre une bonne circulation d'air.
- 8 **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.
- 9 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.
- 10 **N'UTILISEZ PAS** l'appareil si le cordon d'alimentation ou la fiche d'alimentation est endommagé. Inspectez régulièrement l'appareil ainsi que le cordon d'alimentation. Si l'appareil fonctionne mal ou a subi quelque dommage que ce soit, cessez immédiatement de l'utiliser, et appelez le service à la clientèle.
- 11 **N'UTILISEZ JAMAIS** une prise située sous le comptoir.
- 12 **NE LAISSEZ PAS** le cordon d'alimentation pendre d'une table ou d'un comptoir ni toucher des surfaces chaudes.
- 13 Utilisez seulement les accessoires recommandés qui sont fournis avec cet appareil ou autorisés par SharkNinja. L'utilisation d'accessoires non recommandés par SharkNinja peut causer un incendie ou des blessures.
- 14 Avant de placer un accessoire dans l'appareil, assurez-vous qu'il est propre et sec.
- 15 **N'UTILISEZ PAS** l'appareil sans avoir placé la marmite de cuisson amovible et la grille anti-éclaboussures à l'intérieur.

- 16 **VEILLEZ TOUJOURS** à ce que le couvercle soit fermé avant de faire fonctionner l'appareil.
- 17 **NE DÉPLACEZ PAS** l'appareil en cours d'utilisation.
- 18 **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.
- 19 **NE TOUCHEZ PAS** aux surfaces chaudes. Les surfaces de l'appareil 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.
- 20 **NE TOUCHEZ PAS** aux accessoires pendant ou immédiatement après la cuisson. La crêpière et le panier deviennent extrêmement chauds pendant la cuisson. Évitez de toucher directement aux accessoires quand vous les retirez de l'appareil. Pour éviter les brûlures et autres blessures, faites TOUJOURS preuve de prudence lors de l'utilisation de ce produit. Utilisez des ustensiles à manche long et des sous-plats de protection ou des gants de cuisine isolés.
- 21 **N'UTILISEZ PAS** cet appareil pour la friture.
- 22 Afin de prévenir d'éventuelles maladies, utilisez TOUJOURS un thermomètre pour vous assurer que vos aliments sont cuits à la température recommandée.
- 23 En cas de feu de graisse ou si l'appareil dégage une fumée noire, débranchez-le immédiatement. Attendez que le dégagement de fumée cesse avant d'enlever les accessoires de cuisson.
- 24 Veuillez consulter la section « Nettoyage et entretien » pour savoir comment faire l'entretien régulier de votre appareil.
- 25 Pour débrancher l'appareil, mettez tous les boutons à « off » (arrêt), puis retirez la fiche d'alimentation de la prise lorsqu'il n'est pas utilisé et avant de le nettoyer. Laissez l'appareil refroidir avant de le nettoyer, de le démonter, d'enlever ou d'installer des pièces et de l'entreposer.
- 26 **NE NETTOYEZ PAS** l'appareil avec des tampons à récurer en métal. Des morceaux peuvent se détacher du tampon et toucher des pièces électriques, créant ainsi un risque d'électrocution.
- 27 Les enfants ne peuvent pas nettoyer ni entretenir l'appareil.
- 28 **NE PLACEZ PAS** l'appareil sur un élément de poêle électrique ou de poêle au gaz chaud ou à proximité de celui-ci ni dans un four chaud.
- 29 Vous devez être extrêmement prudent lorsque vous déplacez un appareil contenant de l'huile ou un autre liquide chaud.

## CONSERVEZ CES INSTRUCTIONS



**REMARQUE :** Des accessoires supplémentaires peuvent être achetés sur [ninjakitchen.com](http://ninjakitchen.com).



L'heure est affichée sur le panneau de commande en format HH:MM. L'affichage à gauche indique 20 minutes.

## BOUTONS DES FONCTIONS

**REMARQUE :** Les fonctions ne sont pas toutes incluses dans tous les modèles.

**GRILL (griller)** Faites griller des aliments à l'intérieur tout en créant les marques et les saveurs typiques au grillage.

**AIR CRISP (croustillant par convec.)** Pour rendre vos aliments croustillants avec très peu, voire aucune huile.

**ROAST (rôtir)** Grillez les viandes pour qu'elles soient tendres, rôtissez les légumes, et plus.

**BAKE (cuire au four)** Cuissez vos gâteaux, des gâteries, des desserts et plus.

**DEHYDRATE (déshydrater)** Déshydratez des viandes, des fruits et des légumes pour préparer des collations santé confectionnées à la maison.

## BOUTONS DE COMMANDE

**Bouton POWER (mise en marche)** Une fois que l'appareil est branché, appuyez sur le bouton Power pour le mettre en marche. En appuyant dessus pendant la cuisson, vous arrêtez la fonction de cuisson en cours et éteignez l'appareil.

**Flèches** Utilisez les flèches haut et bas pour régler la température de cuisson quelle que soit la fonction choisie. Lorsque vous utilisez la fonction Grill, appuyez sur le bouton Grill (griller) ou utilisez les flèches haut et bas pour régler la température de cuisson.

**Flèches** Utilisez les flèches haut et bas pour régler le temps de cuisson pour n'importe quelle fonction.

**REMARQUE :** Pour régler la température ou le temps pendant la cuisson, utilisez les flèches haut et bas. L'appareil utilisera ainsi ces réglages.

**Bouton** Après avoir sélectionné la température et la durée, appuyez sur le bouton pour commencer la cuisson.

**MODE VEILLE** L'appareil s'éteindra si la cuisson n'est pas en cours et qu'il n'y a aucune interaction avec le panneau de commande pendant dix minutes.

## AVANT LA PREMIÈRE UTILISATION

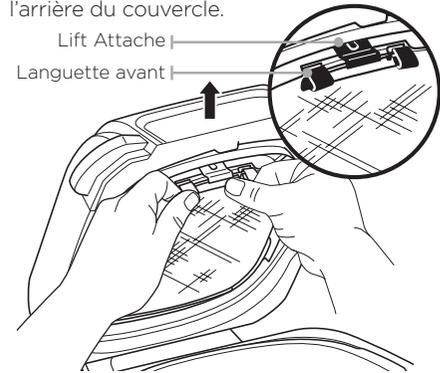
- 1 Enlevez tout matériau d'emballage, toute étiquette de promotion et tout ruban adhésif.
- 2 Retirez tous les accessoires de l'emballage et lisez ce manuel attentivement. Veuillez porter une attention particulière aux directives d'utilisation, aux avertissements et aux consignes de sécurité importantes afin d'éviter toute blessure corporelle ou tout dommage matériel.
- 3 Lavez la crêpière, la grille anti-éclaboussures, le panier à friture, la brosse de nettoyage, la plaque de cuisson pour légumes, la grille, les brochettes et la marmite de cuisson dans de l'eau chaude savonneuse, puis rincez et séchez soigneusement. On peut aussi laver la crêpière, la grille anti-éclaboussures, le panier à friture, la brosse de nettoyage, la plaque de cuisson pour légumes, la grille, les brochettes et la marmite de cuisson au lave-vaisselle. **NE NETTOYEZ JAMAIS** l'unité principale au lave-vaisselle.

## GRILLE ANTI-ÉCLABOUSSURES

Située sur la face inférieure du couvercle, la grille anti-éclaboussures empêche l'élément chauffant de se salir. Veillez à ce que la grille anti-éclaboussure reste **TOUJOURS** installée pendant la cuisson. Ne pas utiliser la grille anti-éclaboussures entrainera une accumulation d'huile sur l'élément chauffant, ce qui peut causer de la fumée.

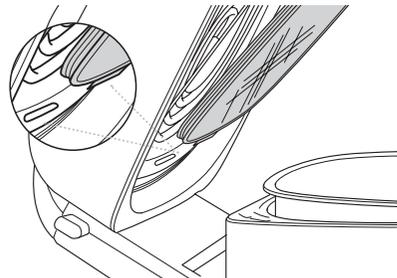
### Retrait de la grille anti-éclaboussures

Retirez la grille anti-éclaboussures pour la nettoyer après chaque utilisation. Laissez d'abord la grille anti-éclaboussures refroidir complètement, puis enlevez la grille à l'aide de votre pouce en poussant l'attache de devant vers le haut, et avec votre autre main, tirez sur une des languettes vers vous. Cela dégagera la grille anti-éclaboussures, vous permettant de l'extraire de la fente située à l'arrière du couvercle.



### Installation de la grille anti-éclaboussures

Pour installer la grille anti-éclaboussures, poussez-la doucement à l'arrière du couvercle. Insérez la languette arrière de la grille dans la fente à l'arrière du couvercle. Puis poussez la grille anti-éclaboussures vers le haut jusqu'à ce qu'elle s'insère dans l'attache qui est à l'avant du couvercle.



## TECHNOLOGIE DE COMMANDE DU GRIL

Notre technologie vous permet de contrôler la température de la crêpière pour une cuisson précise et de garder la fumée hors de la cuisine.

Lorsque vous utilisez la fonction Grill (griller), vous devez sélectionner le réglage de la température de la crêpière. Vous trouverez ci-dessous les températures recommandées pour les ingrédients courants.

LOW (FAIBLE) 400°F	MEDIUM (MOYEN) 450°F	HIGH (HAUTE) 500°F	MAX (MAXIMUM) jusqu'à 510°F
<ul style="list-style-type: none"> <li>Bacon</li> <li>Saucisses</li> <li>Aliments avec une sauce barbecue épaisse</li> <li>Calzones</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Viandes congelées</li> <li>Viande en marinade/sauce</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Biftecks</li> <li>Poulet</li> <li>Hamburgers</li> <li>Hot dogs</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Légumes</li> <li>Fruits</li> <li>Pizzas</li> <li>Fruits de mer frais/congelés</li> <li>Kebabs</li> </ul>

**REMARQUE :** L'appareil peut produire de la fumée en cours de cuisson. Pour obtenir moins de fumée, nous vous recommandons de vous servir d'huile de canola, de noix de coco, d'avocat, de pépin de raisin ou végétale au lieu de l'huile d'olive.

**REMARQUE :** Cet appareil peut produire de la fumée lorsque de la viande est cuite à une température plus élevée que celle qui est recommandée. Pour obtenir plus de tableaux de cuisson, référez-vous à votre Guide d'inspiration ou consultez ninjakitchen.com.

### Passer à Grill (Gril) après l'usage d'une autre fonction

Si l'appareil est déjà chaud après l'usage d'une autre fonction et que la grille du gril est à température ambiante lorsque vous la placez dans l'appareil, le message « Add Food » (ajouter des aliments) peut s'afficher immédiatement à l'écran. Nous recommandons de laisser chauffer la grille du gril pendant au moins 6 minutes avant d'y déposer les ingrédients. Pendant que l'appareil continue de fonctionner et que la grille du gril se réchauffe, le message « Add Food » (ajouter des aliments) restera affiché jusqu'à ce que vous ouvriez le couvercle et que vous placiez des ingrédients sur la grille.

### Grillage en lots

Lorsque vous faites griller plus de deux lots consécutifs de nourriture, nous vous recommandons de vider l'huile/le gras de la marmite de cuisson amovible. Cela empêchera la graisse de brûler et de causer de la fumée.

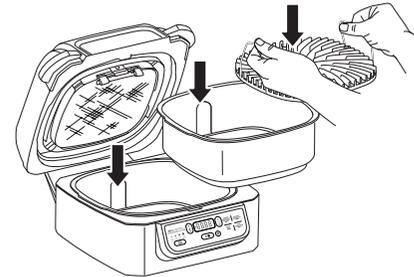
Nous vous recommandons aussi de laisser la crêpière se réchauffer pendant au moins trois à cinq minutes entre les lots afin de garantir l'uniformité des marques de grillage.

## FONCTIONS DE CUISSON

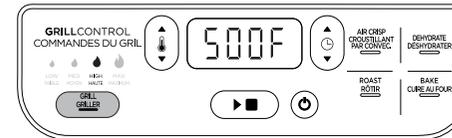
Assurez-vous que l'appareil est branché avant de l'allumer. Appuyez sur le bouton Power (mise en marche).

### Grill (griller)

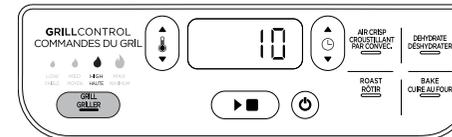
1 Placez la marmite de cuisson dans l'appareil en alignant l'encoche de la marmite avec la bosse arrière de l'unité principale. Puis placez la crêpière dans la marmite les poignées vers le haut. Assurez-vous que la grille anti-éclaboussures est en place et fermez le couvercle.



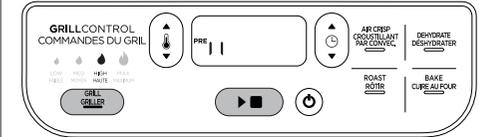
2 Appuyez sur le bouton GRILL (griller). Le voyant de température par défaut à la gauche de l'affichage s'allume et la température de l'air correspondante apparaît sur l'écran. Appuyez sur le bouton Grill (griller) ou sur les flèches haut et bas pour régler la température.



3 Utilisez les flèches haut et bas pour régler le temps de cuisson, par tranches de une minute, jusqu'à un maximum de 30 minutes.



4 Appuyez sur le bouton PRE pour commencer à préchauffer. PRE apparaît sur l'écran et la température s'affiche sur la barre de progression. Cela peut prendre jusqu'à huit minutes à préchauffer, selon le réglage de température sélectionné.



5 Une fois que le préchauffage est terminé, l'appareil émet une alerte sonore et le message "Add Food" (ajouter les aliments) clignote sur l'écran.



6 Ouvrez le couvercle et placez les aliments sur la crêpière. Une fois le couvercle fermé, la cuisson commence et la minuterie commence le décompte.

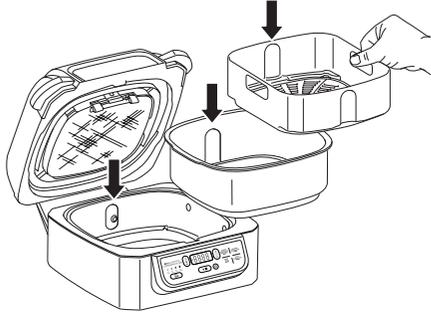
**REMARQUE :** En cours de cuisson, vous pouvez ouvrir le couvercle pour vérifier la cuisson ou tourner vos aliments. La minuterie s'arrête quand le couvercle est ouvert et continue automatiquement lorsque vous le fermez.

7 Lorsque la cuisson est terminée, l'appareil émet une alerte sonore et END (fin) apparaît sur l'écran du panneau de commande. Laissez le couvercle ouvert une fois la cuisson terminée pour qu'il refroidisse plus rapidement. Le revêtement en acier inoxydable à l'extérieur de l'appareil est très chaud après la cuisson. Si vous devez cuire les aliments plus longtemps, appuyez sur la flèche haut pour ajouter des minutes, puis appuyez sur le bouton STOP.

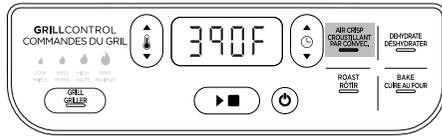
**REMARQUE :** Si vous cuisez des lots d'aliments, videz l'huile de la marmite de cuisson amovible après deux lots. Cela empêchera la graisse de brûler et de causer de la fumée.

## Air Crisp (croustillant par convec.)

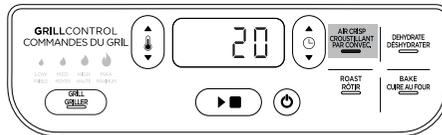
1 Placez la marmite de cuisson dans l'appareil en alignant l'encoche de la marmite avec la bosse arrière de l'unité principale. Placez le panier de friture dans la marmite, puis fermez le couvercle.



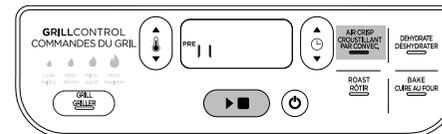
2 Appuyez sur le bouton AIR CRISP (croustillant par convec.). Le réglage de température par défaut s'affichera. Utilisez les flèches haut et bas pour régler la température.



3 Utilisez les flèches haut et bas pour régler le temps de cuisson, par tranches d'une minute, jusqu'à un maximum d'une heure.



4 Appuyez sur le bouton ▶■ pour commencer à préchauffer. PRE apparaît sur l'écran et la température s'affiche sur la barre de progression. Cela peut prendre jusqu'à trois minutes à préchauffer, selon le réglage de température sélectionné.



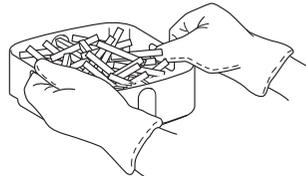
**REMARQUE :** Bien que nous vous recommandions de préchauffer l'appareil pour de meilleurs résultats, vous pouvez passer cette étape et appuyer encore une fois sur le bouton AIR CRISP (croustillant par convec.). Le message "Add Food" (ajouter les aliments) clignotera sur l'écran. Ouvrez le couvercle et placez les aliments dans le panier. Une fois le couvercle fermé, la cuisson commence et la minuterie amorce le décompte. Passez à l'étape 7 pour obtenir de plus amples directives.

5 Une fois que le préchauffage est terminé, l'appareil émet une alerte sonore et le message "Add Food" (ajouter les aliments) clignote sur l'écran.



6 Ouvrez le couvercle et placez les aliments dans le panier. Une fois le couvercle fermé, la cuisson commence et la minuterie amorce le décompte.

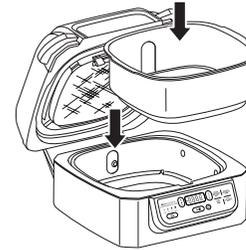
7 Pour obtenir de meilleurs résultats, nous vous recommandons de secouer fréquemment la nourriture. Lorsque vous ouvrez le couvercle, l'appareil se met en pause. Servez-vous de pinces recouvertes de silicone pour tourner les aliments ou de mitaines de four pour secouer le panier. Une fois que vous avez terminé, remplacez le panier et fermez le couvercle. La cuisson reprend automatiquement après la fermeture du couvercle.



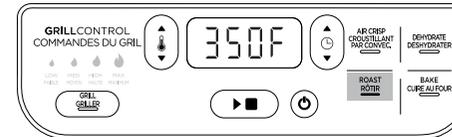
8 Lorsque la cuisson est terminée, l'appareil émet une alerte sonore et END (fin) apparaît sur l'écran du panneau de commande. Laissez le couvercle ouvert une fois la cuisson terminée pour qu'il refroidisse plus rapidement. Le revêtement en acier inoxydable à l'extérieur de l'appareil est très chaud après la cuisson. Si vous devez cuire les aliments plus longtemps, appuyez sur la flèche haut pour ajouter des minutes, puis appuyez sur le bouton ▶■

## Roast (rôtir)

1 Placez la marmite de cuisson dans l'appareil en alignant l'encoche de la marmite avec la bosse arrière de l'unité principale, puis fermez le couvercle.

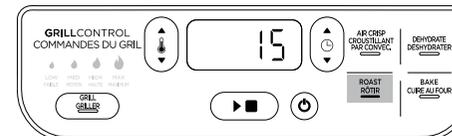


2 Appuyez sur le bouton ROAST (rôtir). Le réglage de température par défaut s'affichera. Utilisez les flèches haut et bas pour régler la température.

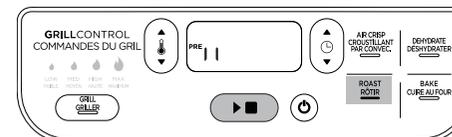


**REMARQUE :** Pour adapter vos recettes au four traditionnel, réduisez la température de 25 °F. Vérifiez fréquemment la nourriture pour éviter de trop cuire.

3 Utilisez les flèches haut et bas pour régler le temps de cuisson, par tranches de quinze minutes, jusqu'à un maximum de quatre heures.



4 Appuyez sur le bouton ▶■ pour commencer à préchauffer. PRE apparaît sur l'écran et la température s'affiche sur la barre de progression. Cela peut prendre jusqu'à trois minutes à préchauffer, selon le réglage de température sélectionné.

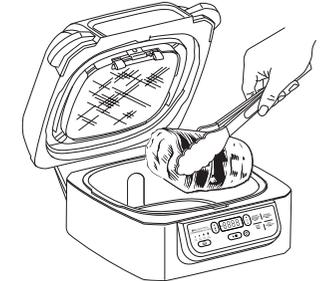


**REMARQUE :** Bien que nous vous recommandions de préchauffer l'appareil pour de meilleurs résultats, vous pouvez passer cette étape et appuyer encore une fois sur le bouton ROAST (rôtir). Le message "Add Food" (ajouter les aliments) clignotera sur l'écran. Ouvrez le couvercle et placez les aliments dans le panier. Une fois le couvercle fermé, la cuisson commence et la minuterie amorce le décompte.

5 Une fois que le préchauffage est terminé, l'appareil émet une alerte sonore et le message "Add Food" (ajouter les aliments) clignote sur l'écran.



6 Ouvrez le couvercle et placez les aliments dans le panier. Une fois le couvercle fermé, la cuisson commence et la minuterie amorce le décompte.

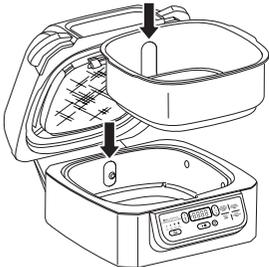


**REMARQUE :** En cours de cuisson, vous pouvez ouvrir le couvercle pour vérifier la cuisson de vos aliments. La minuterie s'arrête quand le couvercle est ouvert et continue automatiquement lorsque vous le fermez.

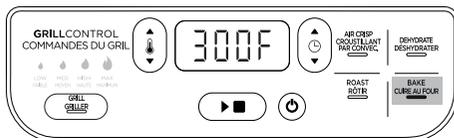
7 Lorsque la cuisson est terminée, l'appareil émet une alerte sonore et END (fin) apparaît sur l'écran du panneau de commande. Laissez le couvercle ouvert une fois la cuisson terminée pour qu'il refroidisse plus rapidement. Le revêtement en acier inoxydable à l'extérieur de l'appareil est très chaud après la cuisson. Si vous devez cuire les aliments plus longtemps, appuyez sur la flèche haut pour ajouter des minutes, puis appuyez sur le bouton ▶■

## Bake (cuire au four)

1 Placez la marmite de cuisson dans l'appareil en alignant l'encoche de la marmite avec la bosse arrière de l'unité principale, puis fermez le couvercle.

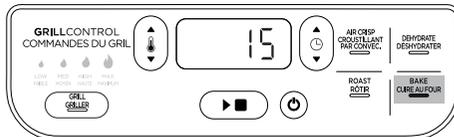


2 Appuyez sur le bouton BAKE (cuire au four). Le réglage de température par défaut s'affichera. Utilisez les flèches haut et bas pour régler la température.

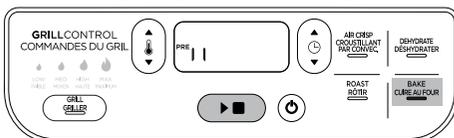


**REMARQUE :** Pour adapter vos recettes au four traditionnel, réduisez la température de 25 °F. Vérifiez fréquemment la nourriture pour éviter de trop cuire.

3 Utilisez les flèches haut et bas pour régler le temps de cuisson, par tranches de quinze minutes, jusqu'à un maximum de deux heures.



4 Appuyez sur le bouton ▶■ pour commencer à préchauffer. PRE apparaît sur l'écran et la température s'affiche sur la barre de progression. Cela peut prendre jusqu'à trois minutes à préchauffer, selon le réglage de température sélectionné.



**REMARQUE :** Bien que nous vous recommandions de préchauffer l'appareil pour de meilleurs résultats, vous pouvez passer cette étape et appuyer encore une fois sur le bouton BAKE (cuire au four). Le message "Add Food" (ajouter les aliments) clignotera sur l'écran. Ouvrez le couvercle et placez les aliments dans le panier. Une fois le couvercle fermé, la cuisson commence et la minuterie amorce le décompte.

5 Une fois que le préchauffage est terminé, l'appareil émet une alerte sonore et le message "Add Food" (ajouter les aliments) clignote sur l'écran.



6 Ouvrez le couvercle et ajoutez les aliments dans la marmite ou placez le moule à cuisson directement au fond de la marmite, puis fermez le couvercle pour commencer la cuisson. Une fois le couvercle fermé, la cuisson commence et la minuterie amorce le décompte.



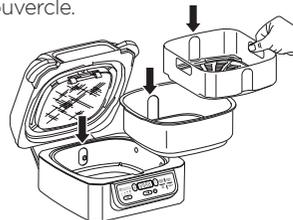
**REMARQUE :** En cours de cuisson, vous pouvez ouvrir le couvercle pour vérifier la cuisson de vos aliments. La minuterie s'arrête quand le couvercle est ouvert et continue automatiquement lorsque vous le fermez.

7 Lorsque la cuisson est terminée, l'appareil émet une alerte sonore et END (fin) apparaît sur l'écran du panneau de commande. Laissez le couvercle ouvert une fois la cuisson terminée pour qu'il refroidisse plus rapidement. Le revêtement en acier inoxydable à l'extérieur de l'appareil est très chaud après la cuisson. Si vous devez cuire les aliments plus longtemps, appuyez sur la flèche haut pour ajouter des minutes, puis appuyez sur le bouton ▶■

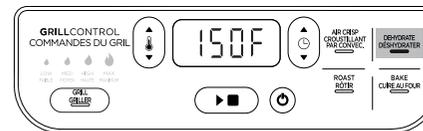
## Dehydrate (déshydrater)

**REMARQUE :** La fonction Dehydrate (déshydrater) n'est pas offerte avec tous les modèles.

1 Placez la marmite de cuisson dans l'appareil en alignant l'encoche de la marmite avec la bosse arrière de l'unité principale, puis ajoutez une seule couche d'ingrédients dans le fond de la marmite. Placez le panier dans la marmite et ajoutez une couche d'ingrédients dans le fond du panier. Fermez le couvercle.



2 Appuyez sur le bouton DEHYDRATE (déshydrater). Le réglage de température par défaut s'affichera. Utilisez les flèches haut et bas pour régler la température désirée.



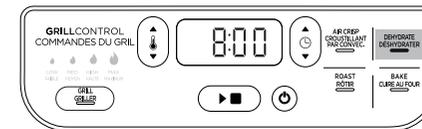
## NETTOYAGE DE VOTRE GRIL FOODI<sup>MC</sup>

L'appareil devrait être nettoyé complètement après chaque utilisation. Laissez toujours l'appareil refroidir avant de le nettoyer.

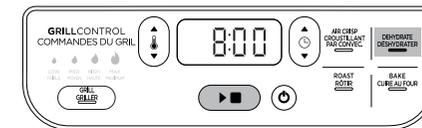
- Débranchez l'appareil de la prise murale avant de le nettoyer. Laissez le couvercle ouvert une fois la cuisson terminée pour qu'il refroidisse plus rapidement.
- Pour nettoyer l'unité principale et le tableau de commande, essuyez-les soigneusement avec un chiffon humide.
- On peut laver la marmite de cuisson, la crêpière, le panier, la grille anti-éclaboussures, la brosse de nettoyage et tout autre accessoire grill Ninja Foodi au lave-vaisselle.

**REMARQUE :** N'UTILISEZ JAMAIS d'outils ou de nettoyants abrasifs. **NE PLONGEZ JAMAIS** l'unité principale dans l'eau ou un autre liquide.

3 Utilisez les flèches haut et bas pour régler le temps de déshydratation, par tranches de quinze minutes, jusqu'à un maximum de douze heures.



4 Appuyez sur le bouton ▶■ pour commencer. Vous n'avez pas à préchauffer l'appareil.



**REMARQUE :** En cours de déshydratation, vous pouvez ouvrir le couvercle pour vérifier vos aliments. La minuterie s'arrête quand le couvercle est ouvert et continue automatiquement lorsque vous le fermez.

5 Lorsque la déshydratation est terminée, l'unité émet une alerte sonore et END (fin) apparaît sur l'écran du panneau de commande. Retirez les aliments et refermez le couvercle.

- Si vous lavez l'appareil à la main, utilisez la brosse de nettoyage fournie (l'extrémité opposée est un grattoir pour éliminer les résidus de cuisson). Essuyez avec un linge propre ou laissez sécher à l'air.
- Si des résidus de nourriture ou de la graisse restent collés sur la plaque de grill, la grille anti-éclaboussures ou toute autre pièce amovible, placez-les dans l'évier ou dans un chaudron, ajoutez de l'eau tiède savonneuse et laissez-les tremper quelques heures ou toute la nuit. Après le trempage, servez-vous de la brosse pour nettoyer les pièces.
- Avec le temps, un dépôt de graisse peut s'accumuler sur les languettes ou le cadre de la grille anti-éclaboussure. Pour nettoyer en profondeur la grille anti-éclaboussures, placez-la dans un chaudron d'eau et faites bouillir pendant 10 minutes. Rincez-la ensuite avec de l'eau à température ambiante et laissez-la sécher complètement avant de la remettre en place.

- **« Add Food » (ajoutez des aliments) apparaît sur le panneau de commande.**  
La grille de l'appareil a terminé de préchauffer et il est maintenant temps d'ajouter les aliments.
- **« Shut Lid » (fermez le couvercle) apparaît sur l'écran du panneau de commande.**  
Le couvercle à charnière est ouvert et doit être fermé pour que la fonction sélectionnée puisse être activée.
- **« Add Pot » (ajoutez la marmite) apparaît sur l'écran du panneau de commande.**  
La marmite n'est pas installée dans l'appareil.
- **« E » apparaît sur l'écran du panneau de commande.**  
L'appareil ne fonctionne pas bien. Veuillez 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 sur [registryourninja.com](http://registryourninja.com) et avoir le produit sous la main lorsque vous appelez.
- **Pourquoi les voyants clignotent-ils quand j'appuie sur le bouton ►■?**  
Il s'agit d'une barre de progression qui vous montre où le cycle de préchauffage est rendu.
- **Pourquoi la barre de progression du préchauffage ne commence-t-elle pas dès le début?**  
Lorsque l'appareil est chaud en raison d'une utilisation précédente, il n'a pas besoin du temps de préchauffage complet.
- **Devrais-je ajouter mes ingrédients avant ou après le préchauffage?**  
Il est recommandé de laisser l'appareil préchauffer avant d'ajouter les ingrédients.
- **Pourquoi mon appareil fait-il de la fumée?**  
Quand vous utilisez la fonction Grill (griller), sélectionnez toujours le réglage de température recommandé. On peut trouver les réglages recommandés dans le guide de démarrage rapide et dans le guide d'inspiration. Assurez-vous que la grille anti-éclaboussures est installée.
- **Comment puis-je mettre l'appareil en pause pour vérifier mes aliments?**  
Lorsque le couvercle est ouvert, l'appareil se met automatiquement en pause.
- **Ma nourriture est brûlée.**  
Ne placez pas de nourriture dans l'appareil avant que le préchauffage soit terminé. Pour obtenir les meilleurs résultats, vérifiez la cuisson et retirez les aliments lorsque la cuisson désirée est atteinte. Il est conseillé de retirer les aliments immédiatement après le cycle de cuisson pour éviter de trop les cuire.
- **Ma nourriture n'est pas cuite quand j'utilise la fonction AIR CRISP (croustillant par convec.).**  
Pour dorer les aliments uniformément, assurez-vous que les ingrédients sont disposés en une couche uniforme au fond du panier, sans chevauchement. Secouez les ingrédients pendant la cuisson pour qu'ils soient croustillants de façon uniforme.
- **Pourquoi les aliments se déplacent-ils lors de la friture à l'air?**  
Le ventilateur de la friteuse à air chaud peut parfois déplacer les ingrédients légers. Pour éviter cela, fixez-les avec des cure-dents (de la même manière que vous fixez la tranche de pain sur un sandwich).
- **Puis-je frire à l'air des ingrédients avec une panure humide?**  
Oui, mais utilisez la bonne technique d'enrobage. Il est essentiel d'enrober d'abord les aliments avec de la farine, puis des œufs et ensuite de la chapelure. Faites coller la chapelure aux aliments pour qu'elle reste en place. La chapelure qui n'est pas fixée sera soufflée par le ventilateur de l'appareil.
- **L'écran du panneau de commande ne s'allume plus.**  
L'appareil est éteint. Appuyez sur le bouton Power (mise en charge) pour le mettre en marche.
- **Est-ce que je peux annuler le préchauffage?**  
Nous vous recommandons fortement de préchauffer l'appareil avant de faire cuire vos aliments. Vous pouvez sauter le préchauffage en sélectionnant la fonction encore une fois après avoir appuyé sur le bouton Start/Stop (marche/arrêt). Toutefois, vous ne pouvez pas annuler le préchauffage quand vous utilisez la fonction Grill (griller).
- **Comment puis-je nettoyer la grille anti-éclaboussures en profondeur?**  
Vous devez nettoyer la grille anti-éclaboussures après chaque utilisation, elle peut être lavée au lave-vaisselle. Avec le temps, un dépôt de graisse peut s'accumuler sur les languettes ou le cadre de la grille anti-éclaboussure. Le trempage toute la nuit permettra de ramollir la graisse cuite sur la grille anti-éclaboussures. Une fois le trempage terminé, servez-vous de la brosse pour retirer la graisse du cadre en acier inoxydable et des languettes de devant.

## PIÈCES DE RECHANGE

Pour commander des pièces et des accessoires supplémentaires, visitez le [ninjaccessories.com](http://ninjaccessories.com) ou communiquez avec le service à la clientèle, au 1 877 646-5288.

## 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 et 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?

Nos spécialistes du Service à la Clientèle sont à votre disposition pour vous fournir toutes les options du service de la garantie offertes, y compris la possibilité de l'améliorer et de choisir nos options de garantie de service VIP offertes pour certaines catégories de produits.

1. L'usure normale des pièces d'usure (y compris la marmite de cuisson, la crêpière, le panier, la grille anti-éclaboussures, etc.) qui nécessitent un entretien ou un remplacement périodique afin de garantir le bon fonctionnement de votre appareil n'est pas couverte par la présente garantie. Vous pouvez faire l'achat de pièces de rechange en visitant [ninjaccessories.com](http://ninjaccessories.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 de ne pas nettoyer la grille anti-éclaboussures et le collecteur de graisse) 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](http://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. Pour que nous puissions mieux vous aider, veuillez enregistrer votre produit en ligne sur [registryourninja.com](http://registryourninja.com) et avoir le produit sous la 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 aussi d'enregistrer votre produit en ligne sur [registryourninja.com](http://registryourninja.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.

### 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.

© 2020 SharkNinja Operating LLC

PRINTED IN CHINA

**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.

© 2020 SharkNinja Operating LLC

IMPRIMÉ EN CHINE

