



## FOODI® DIGITAL PRO AIR FRY OVEN FT205CCO | Owner's Guide



# IMPORTANT SAFETY INSTRUCTIONS

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



Read and review instructions to understand operation and use of product.



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



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



For indoor and household use only.

## ⚠️ WARNING

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

- 1 Read all instructions prior to using the oven and its accessories.
- 2 To eliminate a choking hazard for young children, discard all packaging materials immediately upon unpacking.
- 3 This appliance can be used by persons with reduced physical, sensory or mental capabilities or lack of experience and knowledge if they have been given supervision or instruction concerning use of the appliance in a safe way and understand the hazards involved.
- 4 Take inventory of all contents to ensure you have all parts needed to properly and safely operate your oven.
- 5 **NEVER** leave the oven unattended while in use.
- 6 **NEVER** use outlet below counter.
- 7 **DO NOT** let cord hang over edges of tables or counters or touch hot surfaces, including stoves and other heating ovens.
- 8 Keep the appliance and its cord out of reach of children. Do not allow the appliance to be used by children. Close supervision is necessary when used near children.
- 9 **DO NOT** use an extension cord. A short power-supply cord is used to reduce the risk of children grabbing the cord or becoming entangled and to reduce the risk of people tripping over a longer cord.
- 10 **DO NOT** place appliance on hot surfaces, near hot gas or electric burner, in a heated oven or on a stovetop.
- 11 **DO NOT** place any object directly onto the heating elements and **DO NOT** cover crumb tray or any part of the oven with metal foil. This will cause the oven to overheat or cause a fire.
- 12 To protect against electrical shock  
**DO NOT** immerse cord, plugs, or main unit housing in water or other liquid.
- 13 **DO NOT** use the oven with damage to the power cord or plug. Regularly inspect the oven and power cord. If the oven malfunctions or has been damaged in any way, immediately stop use and call Customer Service.
- 14 **DO NOT** cover the air intake vents or air outlet vents while unit is operating. Doing so will prevent even cooking and may damage the unit or cause it to overheat.
- 15 **DO NOT** insert anything in the intake and ventilation slots and do not obstruct them.
- 16 **DO NOT** use accessory and attachments not recommended or sold by SharkNinja.

# IMPORTANT SAFETY INSTRUCTIONS

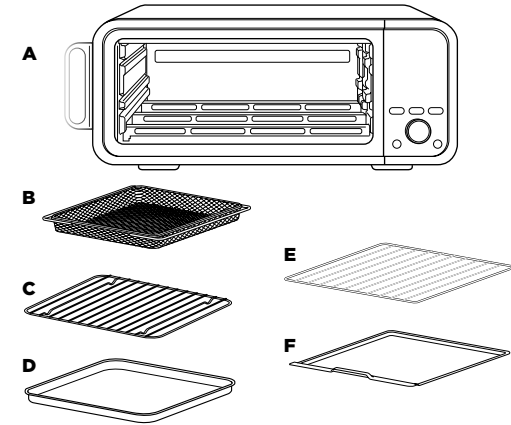
PLEASE READ ALL INSTRUCTIONS CAREFULLY BEFORE USE • FOR HOUSEHOLD USE ONLY

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

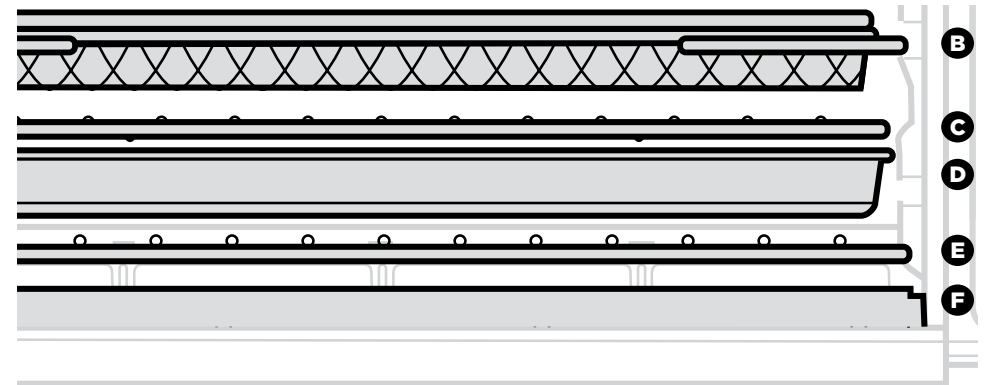
## SAVE THESE INSTRUCTIONS

## PARTS & ACCESSORIES

- A **Main Unit**  
(attached power cord not shown)
- B **Air Fry Basket**  
Use in the top rail position for Air Fry and Dehydrate. Hand-wash recommended.
- C **Broil Rack**  
Place inside sheet pan. Hand-wash recommended.
- D **Sheet Pan**  
Always layer on top of wire rack. Hand-wash recommended.
- E **Wire Rack**  
Slide into bottom rails for Toast and Bagel. Hand-wash recommended.
- F **Removable Crumb Tray**  
Always place below the bottom heating element. Hand-wash only.



**TIP:** There is a hook on the left side of the bottom rails of the oven. This mechanism is designed to stabilize the wire rack when pulling out of oven partially.



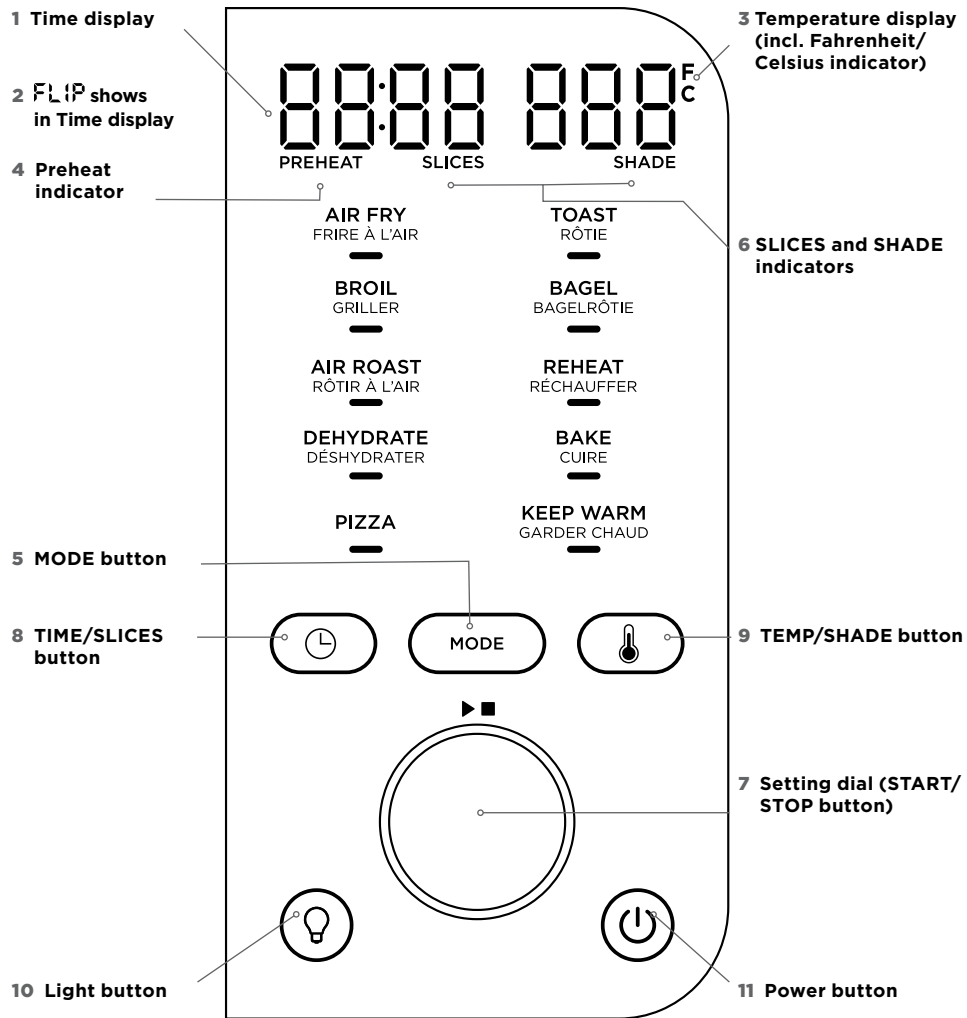
## BEFORE FIRST USE

- 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, broil rack, and removable crumb tray in warm, soapy water, then rinse and dry thoroughly with non-abrasive sponge. **DO NOT** place the sheet pan in the dishwasher.
- 4 **NEVER** submerge the main unit in water or place in dishwasher.

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

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

## USING THE CONTROL PANEL



### FUNCTIONS

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

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

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

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

**PIZZA:** Cook frozen or homemade pizza evenly.

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

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

**REHEAT:** Heat leftovers without over cooking.

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

**KEEP WARM:** Keeps food warm up to 2 hours.

### CONTROL PANEL DISPLAY & OPERATING BUTTONS

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

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

**3 Temperature display:** Shows the cook temperature.

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

**4 PREHEAT:** Illuminates when the unit is pre-heating.

**5 MODE button:** Press to enable selection of a cooking function, then rotate dial to cycle through. Press MODE button again to confirm selection.

**6 SLICES and SHADE** will illuminate when using the Toast or Bagel function.

**7 Setting dial (▶■ button):** Push to start or pause cooking, or rotate to adjust settings.

**8 ⌚ button:** To select a cook time, press the ⌚ button, then use the dial to adjust the time. Press ⌚ button again to confirm. When using the Toast or Bagel function, this button will adjust the number of slices instead of the time. If cooking for 1 hour or less, the clock will count down by minutes and seconds. If cooking for more than 1 hour, the clock will count down by hours and minutes.

**9 🌡 button:** To adjust temperature, press the 🌡 button and use the dial to adjust the temperature. Press 🌡 button again to confirm. When using the Toast or Bagel function, this button will adjust the darkness level instead of the temperature.

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

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

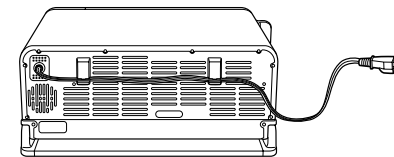
**10 💡 (Light) button:** Press to turn the oven's interior light on and off. Light will automatically turn on when 1 minute of cook time remains.

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

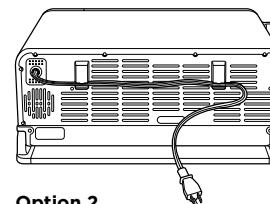
## USING YOUR FOODI® DIGITAL PRO AIR FRY OVEN

### POWER CORD MANAGEMENT

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



**Option 1**  
Outlet on the left



**Option 2**  
Outlet behind the oven

### HOW TO REDUCE SMOKE

When cooking greasy, drippy foods with the Air Fry Basket, place the sear plate on the bottom rails to catch the drippings.



#### Recommended:

Canola  
Refined coconut  
Avocado  
Vegetable  
Grapeseed

#### Not recommended


Olive oil  
Butter  
Margarine

- The unit may produce smoke when cooking on a hotter setting than what is recommended. Avoid exceeding 400°F when using oils to limit smoke.

- When using cooking spray, **DO NOT** spray it on the interior side walls or heating elements of the unit. Cooking spray may reduce life of product.






# USING YOUR FOODI® DIGITAL PRO AIR FRY OVEN

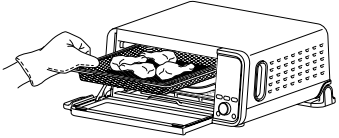
## USING THE COOKING FUNCTIONS

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

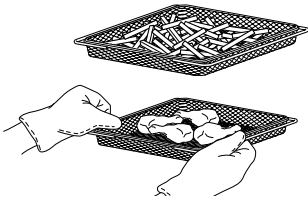
**NOTE:** The unit preheats more quickly, so we recommend prepping all ingredients before turning on the oven.

### AIR FRY

- 1 To select the function, press MODE, then turn the dial until AIR FRY illuminates. The default time and temperature settings will display.
- 2 Press the  button and use the dial to select a time up to 1 hour. Time will adjust in 1-minute increments. To set the time, press the  button again.
- 3 Press the  button and use the dial to select a temperature between 250°F and 450°F. Temperature will adjust in 5-degree increments. To set the temperature, press the  button again.
- 4 Press  to begin preheating.
- 5 Place ingredients in the air fry basket. If ingredients are fatty, oily, or marinated, place the basket on the top rails and the sheet pan and wire rack on the bottom rails.



Use air fry basket for dry ingredients.







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

- 6 When the unit beeps to signify it has preheated, immediately slide the basket into the upper rails of the oven. If also using the sheet pan, slide the sheet pan on wire rack into the bottom rails.

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

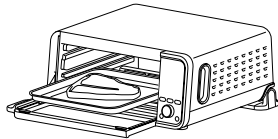
- 7 For more even browning and crispiness, flip ingredients using non-metal tongs or spatula halfway through cooking cycle.
- 8 When cook time is complete, the unit will beep and "END HOT" will appear on the display.

### BROIL

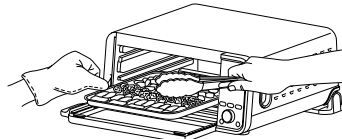
- 1 To select the function, press the MODE button, then turn the dial until BROIL illuminates. The default time and temperature settings will display.
- 2 Press the  button and use the dial to select a time up to 30 minutes. Time will adjust in 30-second increments. To set the time, press the  button again.
- 3 Press the  button and use the dial to select either HI (500°F) or LO (400°F). To set the temperature, press the  button again.

**NOTE:** There is no preheat for the Broil function.

- 4 Place ingredients on the sheet pan. Place the sheet pan on the wire rack on bottom rails. Close oven door. Press  to begin cooking.








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



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

### AIR ROAST

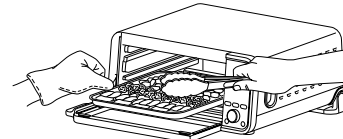
- 1 To select the function, press the MODE button, then turn the dial repeatedly until AIR ROAST illuminates. The default time and temperature settings will display.
- 2 Press the  button and use the dial to select a time up to 2 hours. Time will adjust in 1-minute increments under 1 hour and 5-minute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

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

- 5 When the unit beeps to signify it has preheated, immediately open the oven door and place the sheet pan on the wire rack on bottom rails. Close oven door.

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






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



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

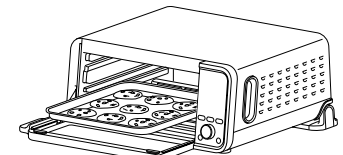
### BAKE

**NOTE:** Use recommended times and temperatures with boxed foods. Time and temperature will vary when using different types of baking accessories from box instructions.

- 1 To select the function, press the MODE button, then turn the dial until BAKE illuminates. The default time and temperature settings will display.
- 2 Press the  button and use the dial to select a time up to 2 hours. Time will adjust in 1-minute increments under 1 hour and 5-minute increments over 1 hour. To set the time, press the  button again.
- 3 Press the  button and use the dial to select a temperature between 250°F and 450°F. Temperature will adjust in 5-degree increments. To set the temperature, press the  button again.
- 4 Press  to begin preheating.

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

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



- 5 Place ingredients on the sheet pan. When the unit beeps to signify it has preheated, immediately place the sheet pan on wire rack into the bottom rails. Close oven door.

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

- 6 During cooking, you can open the oven door to check on or flip ingredients.
- 7 When cook time is complete, the unit will beep and "END HOT" will appear on the display. settings will display.

# USING YOUR FOODI® DIGITAL PRO AIR FRY OVEN

## PIZZA

- 1 To select the function, press the MODE button, then turn the dial until PIZZA illuminates. The default time and temperature settings will display.
- 2 Press the ⌚ button and use the dial to select your time up to 2 hours. Time will adjust in 1-minute increments under 1 hour and 5-minute increments over 1 hour. To set the time, press the ⌚ button again.
- 3 Press the 🌡 button and use the dial to select a temperature between 180°F and 500°F. Temperature will adjust in 5-degree increments. To set the temperature, press the 🌡 button again.
- 4 Press ▶■ to begin preheating.
- 5 Place ingredients on the sheet pan or wire rack. When the unit beeps to signify it has preheated, immediately place the sheet pan on wire rack into the bottom rails. Close oven door.

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

- 6 During cooking, you can open the oven door to check on ingredients.
- 7 When cook time is complete, the unit will beep and “END HOT” will appear on the display.

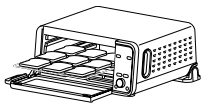
## TOAST

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

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

- 4 Place bread slices on the wire rack into middle rails. Close oven door and press ▶■ to begin cooking. You do not need to flip the slices during cooking.
- 5 When cook time is complete, the unit will beep and “END HOT” will appear on the display.

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

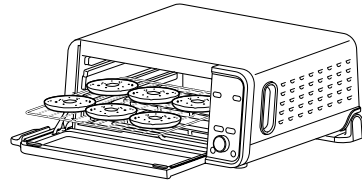


## BAGEL

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

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

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



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

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

## REHEAT

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

- 1 To select the function, press the MODE button, then turn the dial until REHEAT illuminates.
- 2 Press the ⌚ button to select a reheat time up to 2 hours. Time will adjust in 1-minute increments under 1 hour and 5-minute increments over 1 hour. To set the time, press the ⌚ button again.
- 3 Press the 🌡 button to select a temperature between 100°F and 450°F. Temperature will adjust in 5-degree increments. To set the temperature, press the 🌡 button again.
- 4 Place food on the sheet pan or in an oven-safe container and place the pan or container on the wire rack into the bottom rails. Close oven door and press ▶■ to begin cooking.
- 5 When cook time is complete, the unit will beep and “END HOT” will appear on the display.

**NOTE:** There is no preheat with Reheat.

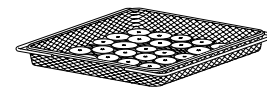
## DEHYDRATE

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

- 1 To select the function, press the MODE button, then turn the dial until DEHYDRATE illuminates. The default time and temperature settings will display.
- 2 Press the ⌚ button and use the dial to select a time up to 12 hours. Time will adjust in 15-minute increments. To set the time, press the ⌚ button again.

**NOTE:** There is no preheat with Dehydrate.

- 3 Press the 🌡 button and use the dial to select a temperature between 85°F and 200°F. Temperature will adjust in 5-degree increments. To set the temperature, press the 🌡 button again.
- 4 Place ingredients in the air fry basket and place basket into top rails of oven. Close oven door and press ▶■ to begin cooking.



- 5 During cooking, you can open the oven door to check on or flip ingredients halfway through cooking.
- 6 When cook time is complete, the unit will beep and “END HOT” will appear on the display.

## KEEP WARM

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

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

- 3 Place food on the sheet pan or in an oven-safe container and place the pan or container on the wire rack on bottom rails. Close oven door and press ▶■ to begin warming.
- 4 When warming time is complete, the unit will beep and “END HOT” will appear on the display.

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

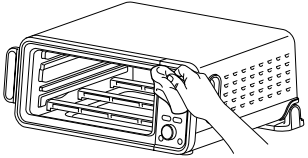


# CLEANING, MAINTENANCE & STORAGE

## EVERYDAY CLEANING

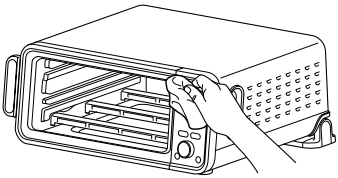
The unit should be cleaned thoroughly after every use.

- 1 Unplug the unit from the outlet and allow it to cool down before cleaning.
- 2 Empty crumb tray by sliding it out of the oven when the oven is in the flipped-down position. Clean accessories after each use. Accessories are hand-wash recommended. The air fry basket and wire rack can be put in the dishwasher, but may wear more quickly over time. **DO NOT** place sheet pan in dishwasher.
- 3 To clean any food splatter on the interior walls of the unit, wipe them with a soft, damp sponge. **DO NOT** use abrasive cleaners, scrubbing brushes, or chemical cleaners, as they will damage the oven.



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

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



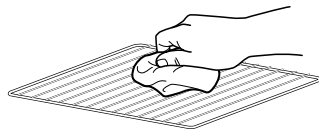
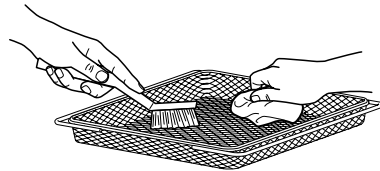
**NOTE: DO NOT** submerge unit in water or place in dishwasher.

## DEEP CLEANING

- 1 Allow the unit to cool down, then unplug the unit from the outlet before cleaning.
- 2 Remove all accessories from the unit, including the crumb tray, and wash separately. Use a non-abrasive cleaning brush to wash the air fry basket more thoroughly. Soak accessories overnight in hot, soapy water. The air fry basket and wire rack can be put in the dishwasher, but may wear more quickly over time.
- 3 Use warm, soapy water and a soft cloth to wash the oven's interior. **DO NOT** use abrasive cleaners, scrubbing brushes, or chemical cleaners, as they will damage the oven.

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

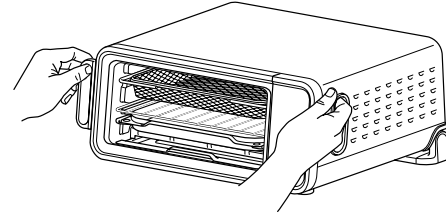
- 4 To prolong use of accessories, hand-wash with warm, soapy water.
- 5 Thoroughly dry all parts before placing them back in the oven.



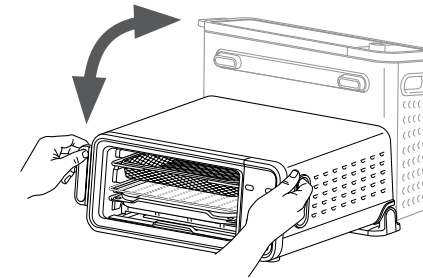
**NOTE:** The unit does not preheat in Keep Warm mode.

## FLIP-UP-AND-AWAY STORAGE

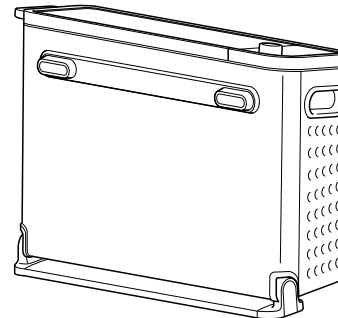
- 1 **DO NOT** flip unit up when it is hot or in use. FLIP will appear on the display when unit is cooled and ready to flip. Wait for unit to cool down before handling. Hold handles on each side of the unit. **DO NOT** unplug the unit after use until FLIP appears. The fan will continue to run after cooking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



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



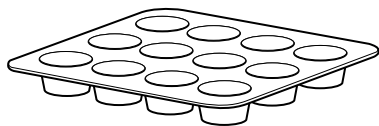
- 3 Leave the unit in the upright position when storing or for deep cleaning. Accessories can be stored inside while in the upright position. See Accessory Storage Placement section on page 5 for correct placement.



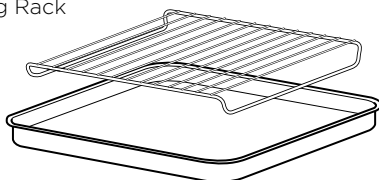
## ACCESSORIES FOR PURCHASE

We offer a suite of accessories custom made for your Ninja® Foodi® Digital Pro Air Fry Oven. Visit [ninjakitchen.ca/page/parts-and-accessories](https://ninjakitchen.ca/page/parts-and-accessories) to expand your capabilities and take your cooking to the next level.

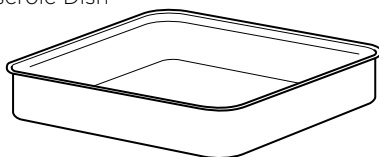
- Egg Bite/Muffin Tray



- Broiling Rack



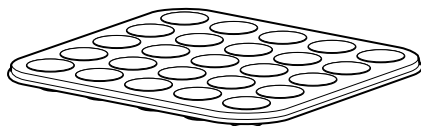
- 2" Casserole Dish



- Multi-Purpose Pan



- Mini Morsel Tray



## TROUBLESHOOTING & FAQ

### ERROR MESSAGES

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

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

### FAQ

#### Why won't the oven turn on?

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

#### Can I use the Sheet Pan instead of the air fry basket with air fry function?

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

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

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



#### Should I add my ingredients before or after preheating?

- Adding ingredients before preheat completes may impact cooking performance.

#### Why is my food undercooked or overcooked?

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

#### Can I restore the unit to its default settings?

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

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

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

#### Why is steam coming out from the oven door?

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

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

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

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

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

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

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

## REPLACEMENT PARTS

To order additional parts and accessories, visit [ninjakitchen.ca](https://ninjakitchen.ca) or contact Customer Service at **1 855 520-7816**. So we may better assist you, please register your product online at [ninjakitchen.ca/register/guarantee](https://ninjakitchen.ca/register/guarantee) 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 blending vessels, lids, cups, blades, blender bases, removable pots, racks, pans, etc.), which require regular maintenance and/or replacement to ensure the proper functioning of your unit, are not covered by this warranty. Replacement parts are available for purchase at [ninjakitchen.ca/page/parts-and-accessories](http://ninjakitchen.ca/page/parts-and-accessories).
2. Any unit that has been tampered with or used for commercial purposes.
3. Damage caused by misuse, abuse, negligent handling, failure to perform required maintenance (e.g., failure to keep the well of the motor base clear of food spills and other debris), or damage due to mishandling in transit.
4. Consequential and incidental damages.
5. Defects caused by repair persons not authorized by SharkNinja. These defects include damages caused in the process of shipping, altering, or repairing the SharkNinja product (or any of its parts) when the repair is performed by a repair person not authorized by SharkNinja.
6. Products purchased, used, or operated outside North America.

### How to get service

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

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

### How to initiate a warranty claim

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

### How state law applies

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



# THANK YOU

for purchasing the Ninja® Foodi® Digital Pro Air Fry Oven

---



## REGISTER YOUR PURCHASE



[ninjakitchen.ca/register/guarantee](https://ninjakitchen.ca/register/guarantee)



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

Power: 1800 Watts

---

### SharkNinja Operating LLC

US: Needham, MA 02494

CAN: Ville St-Laurent, QC H4S 1A7

1-855 520 7816

[ninjakitchen.ca](https://ninjakitchen.ca)

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

FOODI and NINJA are registered trademarks of SharkNinja Operating LLC.

The product may be covered by one or more U.S. patents.

See [sharkninja.com/patents](https://sharkninja.com/patents) for more information.

© 2023 SharkNinja Operating LLC

FT205CCO\_IB\_E\_F\_MP\_Mv10



@ninjakitchencanada

# NINJA®

**FOUR À CONVECTION NUMÉRIQUE FOODI®**  
FT205CCO | Guide de l'utilisateur



## CONSIGNES DE SÉCURITÉ IMPORTANTES

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



Veillez lire et passer en revue les instructions pour comprendre le fonctionnement et l'utilisation du produit.



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



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



Pour usage intérieur et domestique seulement.

## ⚠ AVERTISSEMENT

**Afin de réduire les risques de blessure, d'incendie, de décharge électrique ou de dommages matériels, les consignes de sécurité de base doivent toujours être respectées, y compris les avertissements numérotés suivants et les instructions qui s'y rattachent. N'utilisez pas cet appareil à d'autres fins que celles pour lesquelles il a été conçu.**

- 1 Lisez toutes les instructions avant d'utiliser le four et ses accessoires.
- 2 Pour éliminer tout risque d'étouffement pour les jeunes enfants, jetez immédiatement tous les matériaux d'emballage lors du déballage.
- 3 Cet appareil n'est pas destiné à être utilisé par des personnes dont les capacités physiques, sensorielles ou intellectuelles sont réduites, ou par des personnes manquant d'expérience et de connaissances, à moins qu'elles ne soient sous surveillance ou qu'elles aient reçu des instructions quant à l'utilisation sécuritaire de l'appareil et qu'elles comprennent les dangers en cause.
- 4 Passez en revue le contenu pour vérifier que vous disposez de toutes les pièces nécessaires pour utiliser votre four correctement et en toute sécurité.
- 5 **NE** laissez **JAMAIS** le four en marche sans surveillance.
- 6 **N'**utilisez **JAMAIS** la prise sous le comptoir.
- 7 **NE** laissez **PAS** le cordon pendre d'une table ou d'un comptoir, et **NE** le laissez **PAS** toucher aux surfaces chaudes, y compris les cuisinières et autres fours chauffants.
- 8 Maintenez l'appareil et son cordon hors de la portée des enfants. Ne laissez pas les enfants se servir de l'appareil. Une surveillance étroite est nécessaire lorsqu'il est utilisé en présence d'enfants.
- 9 **N'**utilisez **PAS** de rallonge. Un cordon d'alimentation court est utilisé pour réduire le risque que des enfants attrapent le cordon ou qu'ils s'y emmêlent et pour réduire le risque de trébucher sur un cordon plus long.
- 10 **NE** placez **PAS** cet appareil sur des surfaces chaudes, près d'un brûleur électrique ou au gaz chaud, dans un four chaud ou sur une cuisinière.
- 11 **NE** placez **AUCUN** objet directement sur les éléments chauffants et **NE** couvrez **PAS** le ramasse-miettes ou toute partie du four de papier d'aluminium. Le four risque alors de surchauffer ou de provoquer un incendie.
- 12 Pour vous protéger contre les décharges électriques, **N'**immergez **PAS** le cordon, les fiches ou le boîtier de l'appareil dans l'eau ou dans d'autres liquides.
- 13 **N'**utilisez **PAS** le four si son cordon ou sa fiche sont endommagés. Inspectez régulièrement le four et le cordon d'alimentation. En cas de dysfonctionnement ou d'endommagement du four, cessez immédiatement son utilisation et communiquez avec le service à la clientèle.
- 14 **NE** couvrez **PAS** les prises d'air ou les sorties d'air lorsque l'appareil fonctionne. Si vous le faites, vous n'obtiendrez pas une cuisson uniforme et vous risquerez d'endommager l'appareil ou de le faire surchauffer.
- 15 **N'**insérez **RIEN** dans les fentes d'air et de ventilation et ne les obstruez pas.

# CONSIGNES DE SÉCURITÉ IMPORTANTES

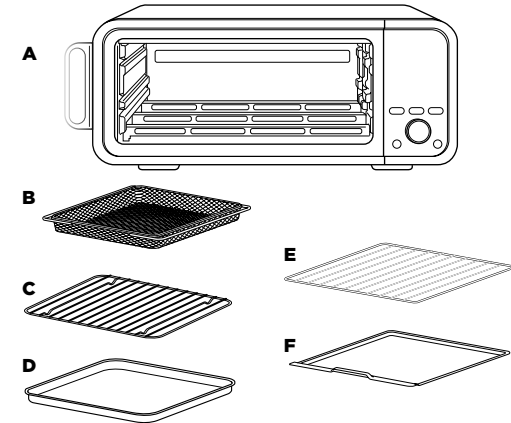
VEUILLEZ LIRE CES DIRECTIVES ATTENTIVEMENT AVANT D'UTILISER L'APPAREIL • DESTINÉ À UN USAGE DOMESTIQUE UNIQUEMENT

- 16 **N'utilisez PAS** d'accessoires qui ne sont pas recommandés ou vendus par SharkNinja.
- 17 **NE** placez **PAS** d'éléments sur le dessus de la surface tandis que l'appareil est en marche, sauf les accessoires Ninja recommandés et autorisés.
- 18 Avant de placer des accessoires dans le four, assurez-vous qu'ils soient propres et secs.
- 19 Conçu pour une utilisation sur un comptoir uniquement. **NE** placez **PAS** le four près du bord du comptoir. Assurez-vous que la surface est de niveau, propre et sèche.
- 20 Ce four est destiné à un usage domestique seulement. **NE** l'utilisez **PAS** à l'extérieur. **N'utilisez PAS** l'appareil dans des véhicules en mouvement ou dans des bateaux.
- 21 **N'utilisez PAS** ce four à des fins autres que celles pour lesquelles il a été conçu. Une mauvaise utilisation peut entraîner des blessures.
- 22 **N'entreposez PAS** de matériaux, autres que les accessoires fournis, dans ce four lorsqu'il n'est pas en marche.
- 23 Pendant l'utilisation de ce four, laissez un espace suffisant au-dessus et autour de l'appareil aux fins de circulation de l'air.
- 24 Un incendie peut se produire si le four est couvert ou s'il touche des matériaux inflammables, y compris des rideaux, des draps, des murs ou autres pendant l'utilisation. **NE** placez **RIEN** sur le four pendant l'utilisation.
- 25 Ce four est doté d'une porte en verre trempé et est plus résistant aux bris. Évitez d'égratigner la surface de la porte ou d'entailler les bords.
- 26 **N'utilisez PAS** l'appareil quand le ramasse-miettes est retiré. Assurez-vous que les miettes sont enlevées et que le plateau est nettoyé avant chaque utilisation.
- 27 **N'utilisez PAS** le four sans que la grille ou le panier pour friture à l'air ne soient installés.
- 28 **NE** vaporisez **AUCUN** type d'aérosol ou d'aromatisant à l'intérieur du four pendant la cuisson.
- 29 Soyez prudent lorsque insérez ou retirez quoi que ce soit du four, surtout s'il est chaud.
- 30 **N'utilisez PAS** de papier parchemin à Broil (griller) ou au-dessus des directives du fabricant.
- 31 La tension peut varier, ce qui a une incidence sur le rendement de votre appareil. Pour éviter tout risque de maladie, utilisez un thermomètre externe pour vérifier que vos aliments sont cuits aux températures recommandées.
- 32 Évitez le contact des aliments avec les éléments chauffants. Un remplissage de nourriture excessif peut provoquer des blessures ou des dommages matériels, ou nuire à l'utilisation sécuritaire du four.
- 33 **NE** mettez **AUCUN** des matériaux suivants dans le four : papier, carton, plastique, sacs à rôtir et autres.
- 34 Faites preuve d'une extrême prudence lorsque vous utilisez des contenants fabriqués à partir de matériaux autres que le métal ou le verre.
- 35 **NE** touchez **PAS** aux surfaces chaudes. Les surfaces du four sont chaudes pendant et après son utilisation. Pour éviter les brûlures et les blessures, utilisez **TOUJOURS** des sous-plats ou des gants isolants, et utilisez les poignées de l'appareil.
- 36 Les aliments renversés peuvent causer de graves brûlures. Il faut faire preuve d'une extrême prudence quand le four contient des aliments chauds. Une utilisation incorrecte peut entraîner des blessures.
- 37 Reportez-vous à la section Nettoyage et entretien section pour des renseignements sur l'entretien régulier du four.
- 38 Le nettoyage et l'entretien par l'utilisateur ne doivent pas être effectués par des enfants.
- 39 Appuyez sur le bouton d'alimentation pour éteindre le four et laissez-le refroidir complètement avant de le nettoyer, de le déplacer et de le retourner pour le ranger.
- 40 Débranchez-le de la prise de courant lorsque vous ne l'utilisez pas. Pour débrancher l'appareil, saisissez la fiche et retirez-la de la prise de courant. Ne débranchez jamais la fiche en saisissant le cordon et en le tirant.
- 41 **NE** nettoyez **PAS** l'appareil avec des tampons à récurer métalliques. Des pièces peuvent séparer du tampon et toucher des pièces électriques, ce qui entraîne un risque d'électrocution.
- 42 **N'utilisez PAS** le four comme source de chaleur ou pour le séchage.
- 43 Cet appareil comporte des marques importantes sur la lame de la fiche. Il n'est pas possible de remplacer le cordon d'alimentation. En cas de dommage, contactez SharkNinja pour obtenir une réparation.

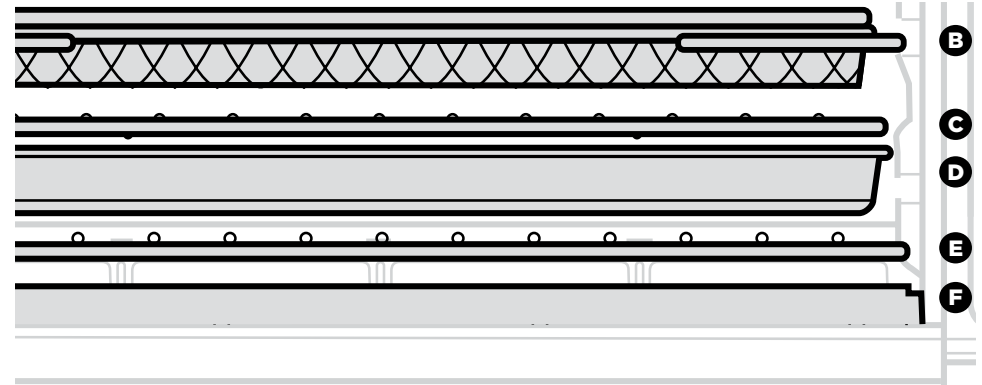
## CONSERVEZ CES INSTRUCTIONS

## PIÈCES ET ACCESSOIRES

- A **Appareil principal**  
(cordon d'alimentation non illustré)
- B **Panier pour friture à l'air**  
À utiliser à l'étage supérieur pour les fonctions Air Fry (frir à l'air) et Dehydrate (déshydrater). Lavage à la main recommandé.
- C **Grille de cuisson**  
À placer dans la plaque de cuisson. Lavage à la main recommandé.
- D **Plaque de cuisson**  
À superposer sur la grille en tout temps. Lavage à la main recommandé.
- E **Grille**  
À glisser à l'étage inférieur pour les fonctions Toast (rôtie) et Bagel. Lavage à la main recommandé.
- F **Ramasse-miettes amovible**  
À placer sous l'élément chauffant du bas en tout temps. Lavage à la main seulement.



**CONSEIL :** Il y a un crochet sur le côté gauche de l'étage inférieur du four. Ce mécanisme est conçu pour stabiliser la grille si elle est sortie partiellement du four.



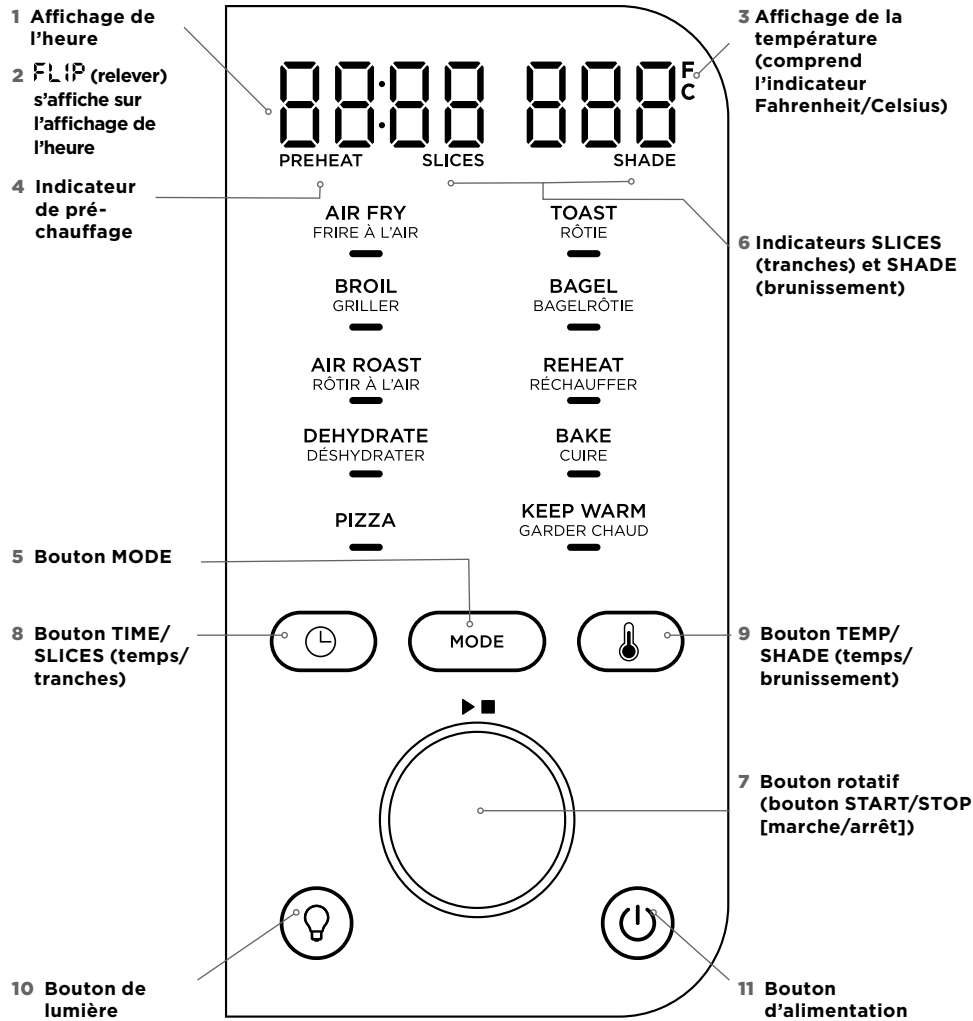
## AVANT LA PREMIÈRE UTILISATION

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

Nous vous recommandons de placer la grille, la plaque de cuisson et le panier pour friture à l'air dans le four et de faire cuire à 450°F (232°C) pendant 20 minutes sans ajouter de nourriture. Assurez-vous que la zone soit bien ventilée. Cette procédure élimine les résidus d'emballage et les odeurs qui pourraient être présentes. Cela est complètement sécuritaire et ne nuit pas au rendement du four.

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

# UTILISATION DU PANNEAU DE COMMANDE



## FONCTIONS

**FRIRE À L'AIR :** Préparez rapidement des aliments ultra-croustillants, comme des ailes de poulet, des frites et des croquettes de poulet, avec peu ou pas d'huile ajoutée.

**GRILLER :** Grillez de la viande et du poisson, et dorez uniformément le dessus des gratins.

**RÔTIR À L'AIR :** Faites rôtir des repas sur la plaque : des protéines épaisses et des légumes dont l'extérieur est croustillant et dont la cuisson intérieure est parfaite.

**CUIRE :** Faites cuire uniformément des biscuits, des brownies, des gâteaux et plus.

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

**RÔTIE :** Faites rôtir uniformément jusqu'à 9 tranches de pain au degré de brunissement que vous désirez.

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

**RÉCHAUFFER :** Réchauffez vos restes sans trop les cuire.

**DÉSHYDRATER :** Déshydratez de la viande, des fruits et des légumes pour des collations santé.

**GARDER CHAUD :** Gardez les aliments au chaud jusqu'à 2 heures.

## AFFICHAGE DU PANNEAU DE COMMANDE ET BOUTONS DE COMMANDE

**1 Affichage de l'heure :** Indique le temps de cuisson. Un compte à rebours s'affiche durant la cuisson.

**2 FLIP (relever)** apparaît sur l'affichage de l'heure lorsque l'appareil est assez froid pour être posé à la verticale à des fins de rangement ou de nettoyage.

**3 Affichage de la température :** Indique la température de cuisson.

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

**4 PREHEAT (préchauffage) :** S'allume lorsque l'appareil est en train de préchauffer.

**5 Bouton MODE :** Appuyez sur ce bouton pour activer la sélection d'une fonction de cuisson, puis tournez le bouton rotatif pour faire défiler les choix. Appuyez de nouveau sur le bouton MODE pour confirmer votre sélection.

**6 SLICES (tranches) et SHADE (brunissement) :** S'allument lors de l'utilisation des fonctions Toast (rôtie) ou Bagel.

**7 Bouton rotatif (bouton ▶) :** Appuyez pour démarrer ou interrompre la cuisson, ou tournez pour régler les paramètres.

**8 Bouton ⏸ :** Pour sélectionner un temps de cuisson, appuyez sur le bouton ⏸, puis utilisez le bouton rotatif pour ajuster le temps. Appuyez de nouveau sur le bouton ⏸ pour confirmer. Lorsque vous utilisez la fonction Toast (rôtie) ou Bagel, ce bouton permet de régler le nombre de tranches au lieu du temps. Si le temps de cuisson est de 1 heure ou moins, l'horloge fait un compte à rebours en minutes et en secondes. Si le temps de cuisson est de plus d'une heure, l'horloge fait un compte à rebours en heures et en minutes.

**9 Bouton ⬇ :** Pour ajuster la température, appuyez sur le bouton ⬇ et utilisez le bouton rotatif pour ajuster la température. Appuyez de nouveau sur le bouton ⬇ pour confirmer. Lorsque vous utilisez la fonction Toast (rôtie) ou Bagel, ce bouton règle le niveau de brunissement au lieu de la température.

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

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

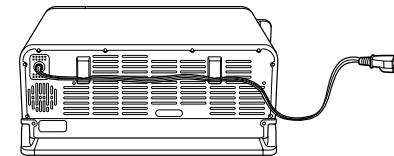
**10 Bouton de lumière ⏻ :** Appuyez sur ce bouton pour allumer et éteindre la lumière intérieure du four. La lumière s'allume automatiquement lorsqu'il reste 1 minute de temps de cuisson.

**11 Bouton d'alimentation ⏻ :** Appuyez pour allumer ou éteindre l'appareil.

## UTILISATION DE VOTRE FOUR À CONVECTION NUMÉRIQUE FOODI®

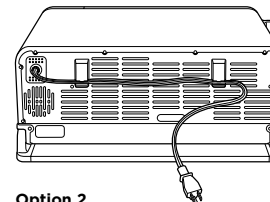
### GESTION DU CORDON D'ALIMENTATION

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



#### Option 1

Prise de courant à gauche



#### Option 2

Prise de courant derrière le four

### COMMENT RÉDUIRE LA FUMÉE

Lorsque vous faites cuire des aliments dégoulinants et gras avec le panier pour friture à l'air, placez la plaque de cuisson à l'étagère inférieure pour recueillir ce qui coule.



#### Recommandé :

Canola  
Noix de coco raffinée  
Avocat  
Végétale  
Pépins de raisin

#### Pas recommandé :


Huile d'olive  
Beurre  
Margarine

• L'appareil peut produire de la fumée lorsque la cuisson est à une température plus élevée que ce qui est recommandé. Évitez de dépasser 400°F (205°C) lorsque vous utilisez des huiles pour limiter la fumée.

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






## UTILISATION DE VOTRE FOUR À CONVECTION NUMÉRIQUE FOODI®

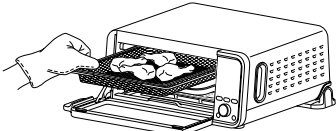
### UTILISATION DES FONCTIONS DE CUISON

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

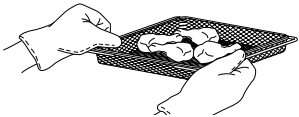
**REMARQUE :** L'appareil préchauffe plus rapidement. Nous vous recommandons donc de préparer tous les ingrédients avant de mettre le four en marche.

### FRIRE À L'AIR

- 1 Pour sélectionner la fonction, appuyez sur MODE, puis tournez le bouton rotatif jusqu'à ce que AIR FRY (frir à l'air) s'allume. Le temps et la température de cuisson par défaut s'afficheront.
- 2 Appuyez sur le bouton  et utilisez le bouton rotatif pour sélectionner un temps jusqu'à 1 heure. Le temps sera ajusté par incréments de 1 minute. Pour régler le temps, appuyez de nouveau sur le bouton .
- 3 Appuyez sur le bouton  et utilisez le bouton rotatif pour sélectionner la température entre 250°F (121°C) et 450°F (232°C). La température peut être ajustée par incréments de 5 degrés. Pour régler la température, appuyez de nouveau sur le bouton .
- 4 Appuyez sur  pour lancer le cycle de préchauffage de l'appareil.
- 5 Placez les ingrédients dans le panier pour friture à l'air. Si les ingrédients sont gras, huileux ou marinés, placez le panier à l'étage supérieur, et la plaque de cuisson et la grille à l'étage inférieur.



Utilisez le panier pour friture à l'air pour les ingrédients secs.







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

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


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

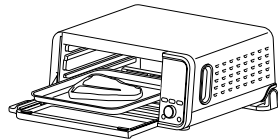
- 7 Pour que les ingrédients soient dorés et croustillants plus uniformément, retournez-les à l'aide de pinces non métalliques ou d'une spatule à mi-cuisson.
- 8 Lorsque le temps de cuisson est terminé, l'appareil émet un bip et « END HOT » (fin chaud) apparaît sur l'affichage.

### GRILLER

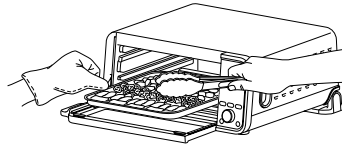
- 1 Pour sélectionner la fonction, appuyez sur le bouton MODE, puis tournez le bouton rotatif jusqu'à ce que BROIL (griller) s'allume. Le temps et la température de cuisson par défaut s'afficheront.
- 2 Appuyez sur le bouton  et utilisez le bouton rotatif pour sélectionner un temps jusqu'à 30 minutes. Le temps sera ajusté par incréments de 30 secondes. Pour régler le temps, appuyez de nouveau sur le bouton .
- 3 Appuyez sur le bouton  et utilisez le bouton rotatif pour sélectionner HI (élevée, 500°F [260°C]) ou LO (faible, 400°F [205°C]). Pour régler la température, appuyez de nouveau sur le bouton .

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

- 4 Placez les ingrédients sur la plaque de cuisson. Placez la plaque de cuisson sur la grille à l'étage inférieur. Fermez la porte du four. Appuyez sur  pour lancer le cycle de cuisson.








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



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

### RÔTIR À L'AIR

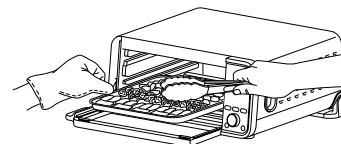
- 1 Pour sélectionner la fonction, appuyez sur le bouton MODE, puis tournez le bouton rotatif plusieurs fois jusqu'à ce que AIR ROAST (rôtir à l'air) s'allume. Le temps et la température de cuisson par défaut s'afficheront.
- 2 Appuyez sur le bouton  et utilisez le bouton rotatif pour sélectionner un temps jusqu'à 2 heures. Le temps s'ajuste par incréments de 1 minute en dessous de 1 heure et par incréments de 5 minutes de nouveau sur le bouton .
- 3 Appuyez sur le bouton  et utilisez le bouton rotatif pour sélectionner la température entre 250°F (121°C) et 450°F (232°C). La température peut être ajustée par incréments de 5 degrés. Pour régler la température, appuyez de nouveau sur le bouton .
- 4 Appuyez sur  pour lancer le cycle de préchauffage de l'appareil. Placez les ingrédients sur la plaque de cuisson.

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

- 5 Lorsque l'appareil émet un signal sonore indiquant qu'il est préchauffé, ouvrez immédiatement la porte du four et placez la plaque de cuisson sur la grille à l'étage inférieur. Fermez la porte du four.

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






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



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

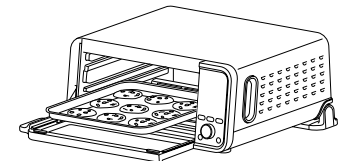
### CUIRE

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

- 1 Pour sélectionner la fonction, appuyez sur le bouton MODE, puis tournez le bouton rotatif jusqu'à ce que BAKE (cuire) s'allume. Le temps et la température de cuisson par défaut s'afficheront.
- 2 Appuyez sur le bouton  et utilisez le bouton rotatif pour sélectionner un temps jusqu'à 2 heures. Le temps s'ajuste par incréments de 1 minute en dessous de 1 heure. Pour régler le temps, appuyez de nouveau sur le bouton .
- 3 Appuyez sur le bouton  et utilisez le bouton rotatif pour sélectionner la température entre 250°F (121°C) et 450°F (232°C). La température peut être ajustée par incréments de 5 degrés. Pour régler la température, appuyez de nouveau sur le bouton .
- 4 Appuyez sur  pour lancer le cycle de préchauffage de l'appareil.

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

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








- 5 Placez les ingrédients sur la plaque de cuisson. Lorsque l'appareil émet un bip pour indiquer qu'il est préchauffé, déposez aussitôt la plaque de cuisson sur la grille à l'étage inférieur. Fermez la porte du four.
- 6 Pendant la cuisson, vous pouvez ouvrir la porte du four pour vérifier ou retourner les ingrédients.

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

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

## UTILISATION DE VOTRE FOUR À CONVECTION NUMÉRIQUE FOODI®





### PIZZA

- 1 Pour sélectionner la fonction, appuyez sur le bouton, puis tournez le bouton rotatif jusqu'à ce que PIZZA s'allume. Le temps et la température de cuisson par défaut s'afficheront.
- 2 Appuyez sur le bouton  et utilisez le bouton rotatif pour sélectionner un temps jusqu'à 2 heures. Le temps s'ajuste par incréments de 1 minute en dessous de 1 heure et par incréments de 5 minutes au-dessus de 1 heure. Pour régler le temps, appuyez de nouveau sur le bouton .
- 3 Appuyez sur le bouton  et utilisez le bouton rotatif pour sélectionner la température entre 180°F (82°C) et 500°F (260°C). La température peut être ajustée par incréments de 5 degrés. Pour régler la température, appuyez de nouveau sur le bouton .
- 4 Appuyez sur  pour lancer le cycle de préchauffage de l'appareil.
- 5 Placez les ingrédients sur la plaque de cuisson ou la grille. Lorsque l'appareil émet un bip pour indiquer qu'il est préchauffé, déposez aussitôt la plaque de cuisson sur la grille à l'étage inférieur. Fermez la porte du four.


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

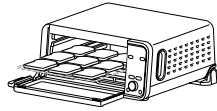
- 6 Pendant la cuisson, vous pouvez ouvrir la porte du four pour vérifier ou retourner les ingrédients.
- 7 Lorsque le temps de cuisson est terminé, l'appareil émet un bip et « END HOT » (fin chaud) apparaît sur l'affichage.

### RÔTIE

- 1 Pour sélectionner la fonction, appuyez sur le bouton MODE, puis tournez le bouton rotatif jusqu'à ce que TOAST (rôtie) s'allume. La quantité de tranches et le degré par défaut sont affichés.
- 2 Appuyez sur le bouton  et utilisez le bouton rotatif pour sélectionner le nombre de tranches de pain. Vous pouvez faire griller jusqu'à 9 tranches à la fois. Pour régler le nombre de tranches, appuyez de nouveau sur le bouton .
- 3 Appuyez sur le bouton  et utilisez le bouton rotatif pour sélectionner un niveau de brunissement. Pour régler le niveau de brunissement, appuyez de nouveau sur le bouton .

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





- 4 Placez les tranches de pain sur la grille à l'étage du milieu. Fermez la porte et sélectionnez  pour commencer la cuisson. Il n'est pas nécessaire de retourner les tranches pendant la cuisson.




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

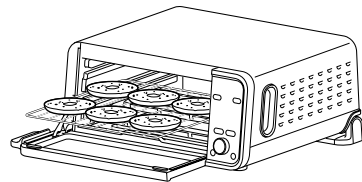
**REMARQUE :** Vous pouvez également ajuster manuellement le temps une fois que la cuisson a commencé pour mieux choisir votre brunissement préféré.

### BAGELROTIE

- 1 Pour sélectionner la fonction, appuyez sur le bouton MODE, puis tournez le bouton rotatif jusqu'à ce que BAGEL s'allume. Le nombre de tranches et le niveau de brunissement par défaut sont affichés.
- 2 Appuyez sur le bouton  et utilisez le bouton rotatif pour sélectionner le nombre de tranches de bagel. Vous pouvez faire rôtir jusqu'à 6 tranches de bagel à la fois. Pour régler le nombre de tranches de bagel, appuyez de nouveau sur le bouton .
- 3 Appuyez sur le bouton  et utilisez le bouton rotatif pour sélectionner un niveau de brunissement. Pour régler le niveau de brunissement, appuyez de nouveau sur le bouton .

**REMARQUE :** Il n'est pas possible de régler la température avec la fonction Bagel. De plus, l'appareil ne se préchauffe pas. Il est très important de sélectionner le nombre exact de tranches pour éviter qu'elles soient trop ou pas assez grillées. Les résultats peuvent varier lorsque l'appareil est déjà chaud.

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








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

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

### RÉCHAUFFER



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

- 1 Pour sélectionner la fonction, appuyez sur le bouton MODE, puis tournez le bouton rotatif jusqu'à ce que REHEAT (réchauffer) s'allume.
- 2 Appuyez sur le bouton  pour sélectionner un temps de réchauffage allant jusqu'à 2 heures. Le temps s'ajuste par incréments de 1 minute en dessous de 1 heure et par incréments de 5 minutes au-dessus de 1 heure. Pour régler le temps, appuyez de nouveau sur le bouton .
- 3 Appuyez sur le bouton  pour sélectionner la température entre 100°F (38°C) et 450°F (232°C). La température peut être ajustée par incréments de 5 degrés. Pour régler la température, appuyez de nouveau sur le bouton .
- 4 Placez les aliments sur la plaque de cuisson ou dans un contenant allant au four, et placez la plaque ou le contenant sur la grille à l'étage inférieur. Fermez la porte et sélectionnez  pour commencer la cuisson.
- 5 Lorsque le temps de cuisson est terminé, l'appareil émet un bip et « END HOT » (fin chaud) apparaît sur l'affichage.




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

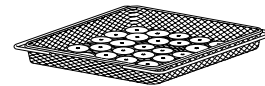
### DÉSHYDRATER

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

- 1 Pour sélectionner la fonction, appuyez sur le bouton MODE, puis tournez le bouton rotatif jusqu'à ce que DEHYDRATE (déshydrater) s'allume. Le temps et la température de cuisson par défaut s'afficheront.
- 2 Appuyez sur le bouton  et utilisez le bouton rotatif pour sélectionner un temps jusqu'à 12 heures. Le temps sera ajusté par incréments de 15 minutes. Pour régler le temps, appuyez de nouveau sur le bouton .



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

- 3 Appuyez sur le bouton  et utilisez le bouton rotatif pour sélectionner la température entre 85°F (29°C) et 200°F (93°C). La température peut être ajustée par incréments de 5 degrés. Pour régler la température, appuyez de nouveau sur le bouton .
- 4 Placez les ingrédients dans le panier pour friture à l'air et placez le panier à l'étage supérieur du four. Fermez la porte et sélectionnez  pour commencer la cuisson.




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

### GARDER CHAUD

- 1 Pour sélectionner la fonction, appuyez sur MODE, puis tournez le bouton rotatif jusqu'à ce que KEEP WARM (garder chaud) s'allume. Le temps réglé par défaut s'affiche.
- 2 Appuyez sur le bouton  et utilisez le bouton rotatif pour sélectionner un temps jusqu'à 2 heures. Pour régler le temps, appuyez de nouveau sur le bouton .

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

- 3 Placez les aliments sur une plaque de cuisson ou dans un contenant allant au four, puis placez la plaque ou le contenant sur la grille à l'étage inférieur. Fermez la porte du four et appuyez sur le bouton  pour commencer le réchauffage.
- 4 Lorsque le temps de cuisson est terminé, l'appareil émet un bip et « END HOT » (fin chaud) apparaît sur l'affichage.

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

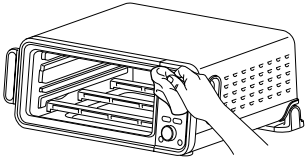


# NETTOYAGE, ENTRETIEN ET RANGEMENT

## NETTOYAGE QUOTIDIEN

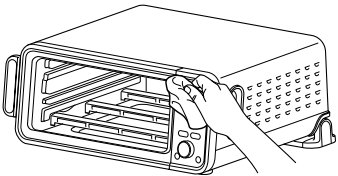
L'appareil doit être nettoyé soigneusement après chaque utilisation.

- 1 Débranchez l'appareil de la prise de courant et laissez-le refroidir avant de le nettoyer.
- 2 Videz le ramasse-miettes en le faisant glisser hors du four lorsque le four est à plat. Nettoyez les accessoires après chaque utilisation. Il est recommandé de laver les accessoires à la main. Le panier pour friture à l'air et la grille peuvent être mis au lave-vaisselle, mais cela peut les user plus rapidement avec le temps. **NE** lavez **PAS** la plaque de cuisson au lave-vaisselle.
- 3 Pour nettoyer les éclaboussures d'aliments sur les parois intérieures de l'appareil, essuyez-les avec une éponge douce et humide. **N'utilisez PAS** de nettoyeurs, de brosses à récurer ou de nettoyeurs chimiques abrasifs, car ils endommageront le four.



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

- 4 Pour nettoyer l'extérieur de l'appareil principal et le panneau de commande, essuyez-les à l'aide d'un chiffon humide. Il est possible d'utiliser un nettoyant liquide non abrasif ou une solution de douce à vaporiser. Appliquez le nettoyant sur l'éponge, et non sur la surface du four, avant le nettoyage.



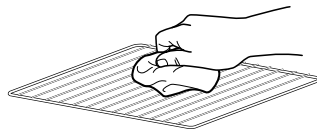
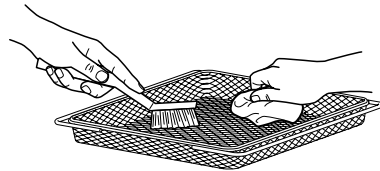
**REMARQUE :** **N'immergez PAS** l'appareil dans l'eau ou **NE** le mettez **PAS** au lave-vaisselle.

## NETTOYAGE EN PROFONDEUR

- 1 Laissez l'appareil refroidir, puis débranchez-le de la prise de courant avant de le nettoyer.
- 2 Retirez tous les accessoires de l'appareil, y compris le ramasse-miettes, et lavez-les séparément. Utilisez une brosse de nettoyage non abrasive pour bien laver le panier pour friture à l'air. Trempez les accessoires toute la nuit dans de l'eau chaude savonneuse. Le panier pour friture à l'air et la grille peuvent être mis au lave-vaisselle, mais cela peut les user plus rapidement avec le temps.
- 3 Utilisez de l'eau chaude savonneuse et un chiffon doux pour laver l'intérieur du four. **N'utilisez PAS** de nettoyeurs, de brosses à récurer ou de nettoyeurs chimiques abrasifs, car ils endommageront le four.

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

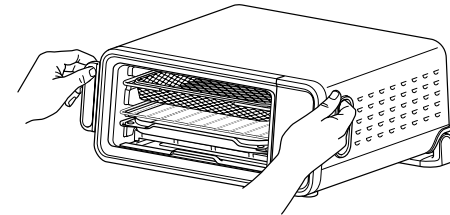
- 4 Pour prolonger l'utilisation des accessoires, lavez à la main à l'eau chaude savonneuse.
- 5 Séchez soigneusement toutes les pièces avant de les remettre au four.



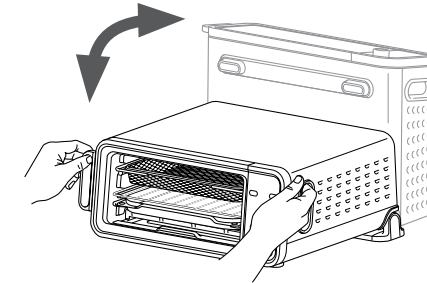
**REMARQUE :** L'appareil ne se préchauffe pas en mode Keep Warm (garder chaud).

## RANGEMENT FLIP-UP-AND-AWAY

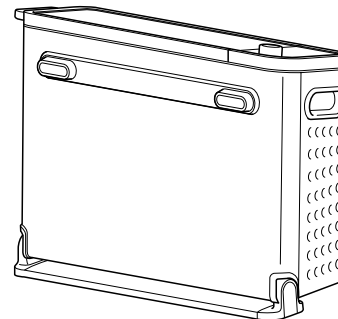
- 1 **NE** relevez **PAS** l'appareil lorsqu'il est chaud ou en cours d'utilisation. FLIP (relever) apparaît sur l'affichage lorsque l'appareil est refroidi et prêt à être retourné. Attendez que l'appareil refroidisse avant de le manipuler. Tenez les poignées de chaque côté de l'appareil. **NE** débranchez **PAS** l'appareil après l'avoir utilisé jusqu'à ce que FLIP (relever) s'affiche. Le ventilateur continuera de fonctionner une fois la cuisson terminée pendant environ 15 minutes ou jusqu'à ce que la température de l'appareil soit de 95°F (35°C). Cela est normal et ne constitue pas une source de préoccupation.



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



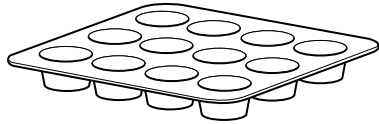
- 3 Laissez l'appareil en position verticale pour le rangement ou le nettoyage en profondeur. Les accessoires peuvent être rangés à l'intérieur lorsqu'en position verticale. Consultez la section Emplacement du rangement des accessoires à la page 5 pour connaître l'emplacement exact.



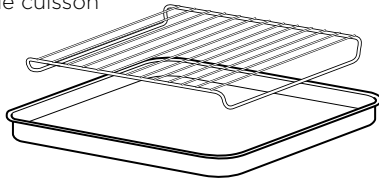
## ACCESSOIRES OFFERTS À L'ACHAT

Nous offrons une gamme d'accessoires spécialement conçus pour votre four à convection numérique Ninja® Foodi®. Visitez le site [ninjakitchen.ca/page/parts-and-accessories](https://ninjakitchen.ca/page/parts-and-accessories) pour enrichir vos compétences culinaires et passer au niveau supérieur.

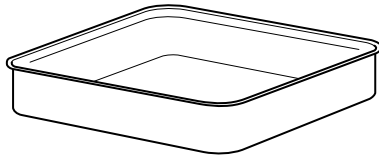
- Moule à bouchées aux œufs/muffins



Grille de cuisson



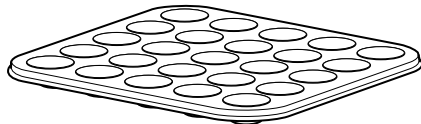
- Cocotte pour gratin de 2 po (5 cm)



- Plaque tout usage



- Moule à mini bouchées



## DÉPANNAGE ET FAQ

### MESSAGES D'ERREUR

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

Éteignez l'appareil et appelez le service à la clientèle au **1 855 520-7816**. Pour que nous puissions mieux vous aider, veuillez enregistrer votre produit en ligne sur [ninjakitchen.ca/fr/register/guarantee](https://ninjakitchen.ca/fr/register/guarantee) et avoir le produit sous la main lorsque vous appelez.

### FAQ

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

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

#### Puis-je utiliser la plaque de cuisson au lieu du panier pour friture à l'air lorsque j'utilise la fonction Air Fry (frir à l'air)?

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

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

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



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

L'ajout d'ingrédients avant la fin du préchauffage peut avoir une incidence sur les performances de cuisson.

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

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

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

- Le four se souviendra du dernier réglage utilisé pour chaque fonction, même si vous le débranchez. Pour rétablir les réglages par défaut du four pour chaque fonction, appuyez simultanément sur les boutons  et  pendant 5 secondes.

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

## PIÈCES DE RECHANGE

Pour commander des pièces et accessoires supplémentaires, visitez le site [ninjakitchen.ca](https://ninjakitchen.ca) ou communiquez avec le service à la clientèle au **1 855 520-7816**. Pour que nous puissions mieux vous aider, veuillez enregistrer votre produit en ligne sur [ninjakitchen.ca/fr/register/guarantee](https://ninjakitchen.ca/fr/register/guarantee) et avoir le produit sous la main lorsque vous appelez.

## GARANTIE LIMITÉE D'UN (1) AN

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

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

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

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

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

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

### Comment obtenir du service

Si votre appareil ne fonctionne pas comme il le devrait lors d'un usage domestique normal pendant la période de garantie, visitez le [support.ninjakitchen.ca/hc/fr-ca](http://support.ninjakitchen.ca/hc/fr-ca) 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 **1 855 520-7816** pour de l'assistance sur les produits et les options de garantie de service offertes, y compris la possibilité de passer à nos options de garantie de service VIP pour certaines catégories de produits. Afin que nous puissions mieux vous aider, veuillez enregistrer votre produit en ligne à [ninjakitchen.ca/fr/register/guarantee](http://ninjakitchen.ca/fr/register/guarantee) et ayez le produit à portée de main lorsque vous appelez.

SharkNinja assumera les frais de retour de l'appareil à nos sites par le consommateur en vue de la réparation ou du remplacement de l'appareil. Un montant de 20,95 \$ (sujet à modification) sera facturé lorsque SharkNinja expédiera l'appareil réparé ou remplacé.

### Comment présenter une demande de service sous garantie

Veuillez noter que vous devez téléphoner au **1 855 520-7816** pour soumettre une réclamation au titre de la garantie. Vous aurez besoin du reçu comme preuve d'achat. Un spécialiste du service à la clientèle vous fournira les directives d'emballage et de retour. Nous vous demandons également d'enregistrer votre produit en ligne à [ninjakitchen.ca/fr/register/guarantee](http://ninjakitchen.ca/fr/register/guarantee) et d'avoir le produit à

# MERCI

d'avoir acheté le four à convection numérique Ninja® Foodi®

---



## ENREGISTREZ VOTRE ACHAT



[ninjakitchen.ca/fr/register/guarantee](https://ninjakitchen.ca/fr/register/guarantee)



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

## CONSIGNEZ LES RENSEIGNEMENTS CI-DESSOUS

Numéro de modèle : \_\_\_\_\_

Numéro de série : \_\_\_\_\_

Date d'achat : \_\_\_\_\_

(conservez le reçu)

Magasin où l'appareil a  
été acheté : \_\_\_\_\_

## CARACTÉRISTIQUES TECHNIQUES

Tension : 120 V-, 60 Hz

Puissance : 1800 Watts

---

**SharkNinja Operating LLC**

**É.-U. : Needham, MA 02494**

**CAN : Ville St-Laurent (QC) H4S 1A7**

**1-855 520 7816**

**[ninjakitchen.ca](https://ninjakitchen.ca)**

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

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

Le produit peut être protégé par un ou plusieurs brevets américains.

Consultez [sharkninja.com/patents](https://sharkninja.com/patents) pour obtenir de plus amples renseignements.

© 2023 SharkNinja Operating LLC

FT205CCO\_IB\_E\_F\_MP\_Mv10



**@ninjakitchencanada**