

NINJA®

LG450CCO

OWNER'S GUIDE
GUIDE D'UTILISATION

Foodi SMART GRILL GRIL INTELLIGENT



THANK YOU

for purchasing the Ninja® Foodi™ Smart Grill



REGISTER YOUR PURCHASE

 registeryourninja.com

 Scan QR code using mobile device

RECORD THIS INFORMATION

Model Number: _____

Serial Number: _____

Date of Purchase: _____
(Keep receipt)

Store of Purchase: _____

TECHNICAL SPECIFICATIONS

Voltage: 120V~, 60Hz

Watts: 1760W

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

CONTENTS

Important Safeguards	4
Parts	6
Getting to Know the Ninja® Foodi™ Smart Grill	7
Function Buttons	7
Operating Buttons	7
Before First Use	7
Using the Ninja Foodi Smart Grill	8
Splatter Shield	8
GrillControl Technology	8
Batch Grilling	8
Using the Foodi Smart Thermometer	9
Using the Thermometer in Different Cooking Scenarios ..	10
How to Correctly Insert the Thermometer	11
Cooking Functions	12
Grill	12
Air Crisp	13
Roast	14
Bake	15
Dehydrate	16
Cleaning the Ninja Foodi Smart Grill	17
Replacement Parts	17
Troubleshooting	18
Warranty	19

IMPORTANT SAFEGUARDS

HOUSEHOLD USE ONLY • READ ALL INSTRUCTIONS BEFORE USE

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

⚠ WARNING

- 1 To eliminate a choking hazard for young children, discard all packaging materials immediately upon unpacking.
- 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 15 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 The Foodi™ Smart Thermometer does **NOT** replace an external food thermometer.
- 23 To prevent possible illness, **ALWAYS** use an external food thermometer to check that your food is cooked to the recommended temperatures
- 24 Should a grease fire occur or the unit emits black smoke, unplug immediately. Wait for smoking to stop before removing any cooking accessories.
- 25 Please refer to the Cleaning & Maintenance section for regular maintenance of the appliance.
- 26 To disconnect, turn unit to "off", then unplug from socket when not in use and before cleaning.
- 27 Allow to cool before cleaning, disassembly, putting in or taking off parts and storage.
- 28 **DO NOT** clean with metal scouring pads. Pieces can break off the pad and touch electrical parts, creating a risk of electric shock.
- 29 Cleaning and user maintenance shall not be made by children.
- 30 **DO NOT** place on or near a hot gas or electric burner or in a heated oven.
- 31 Extreme caution must be used when moving an appliance containing hot oil or other hot liquids.



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



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



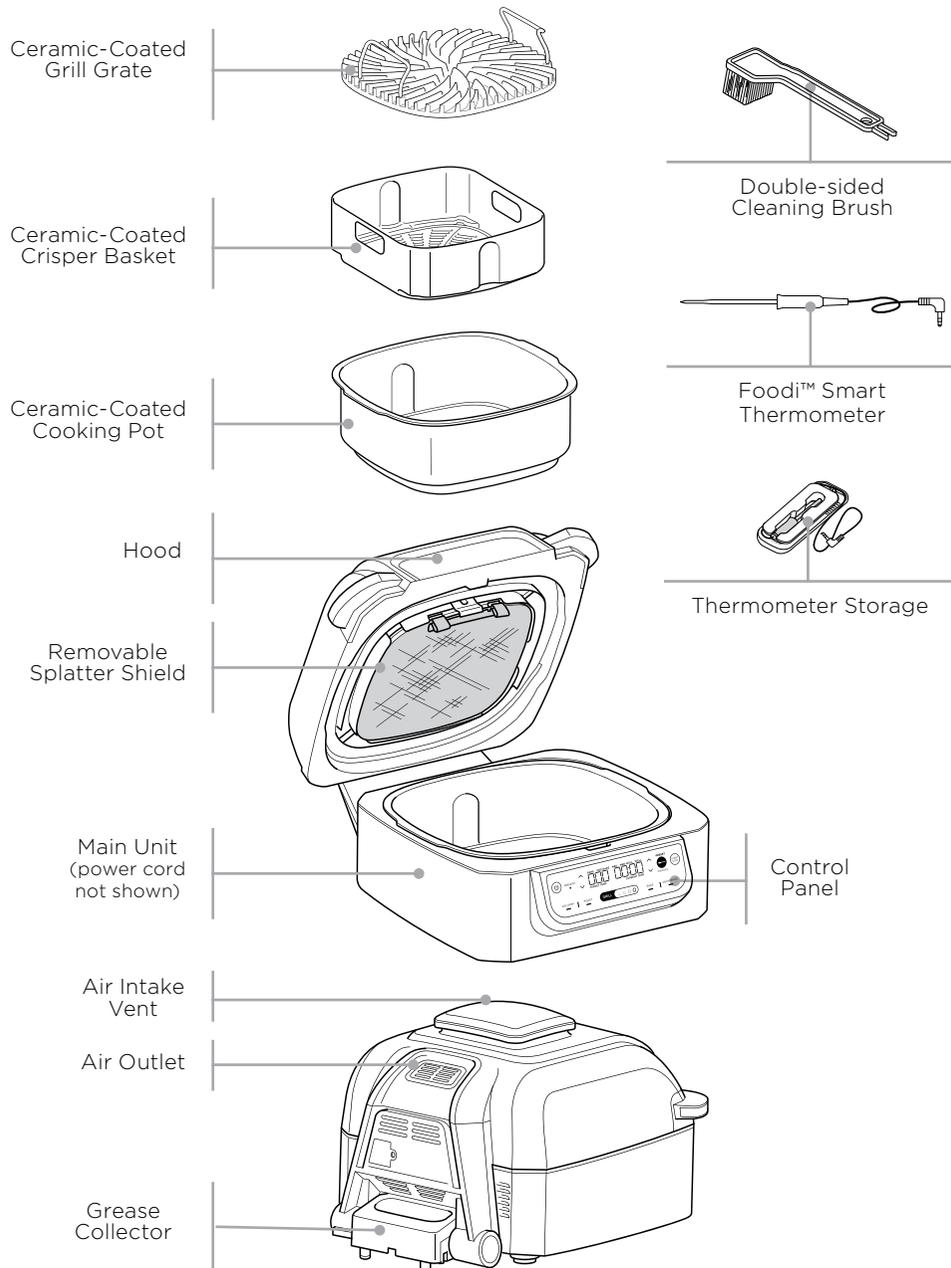
Take care to avoid contact with hot surface. Always use hand protection to avoid burns.



For indoor and household use only.

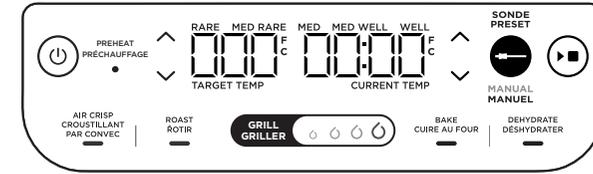
SAVE THESE INSTRUCTIONS

PARTS



NOTE: Additional accessories are available for purchase at ninjaaccessories.com.

GETTING TO KNOW THE NINJA® FOODI™ SMART GRILL



NOTE: Not all functions included in each model.

FUNCTION BUTTONS

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

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

BAKE Bake cakes, treats, desserts, and more.

ROAST Tenderize meats, roast vegetables, and more.

DEHYDRATE Dehydrate meats, fruits, and vegetables for healthy 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.

Left arrows Use the up and down arrows to the left of the display to adjust the cooking temperature in any function or to set the internal doneness when using PRESET and MANUAL buttons.

Right arrows Use the up and down arrows to the right of the display to set the food type when using PRESET or to adjust the cook time when not cooking with the Foodi Smart Thermometer.

MANUAL setting Pressing the thermometer button twice switches the display screen so you can manually set the thermometer internal doneness.

PRESET setting Switches the display screen so you can set the thermometer, food type, and internal doneness.

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

START/STOP button After selecting temperature and time, press the START/STOP button to begin cooking.

Standby Mode If there has been no interaction with the control panel for 10 minutes and the unit is not cooking, the unit will go into Standby Mode and the control panel will dim.

PREHEAT If the unit is preheating, it will be indicated by a progress bar on the display screen and the PREHEAT button will illuminate. To turn off Preheat, press the PREHEAT button while the grill is in preheat state. ADD FOOD will display.

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, thermometer, cleaning brush, and cooking pot in warm, soapy water, then rinse and dry thoroughly. All accessories, except the thermometer, are dishwasher safe. **NEVER** clean the main unit or thermometer in the dishwasher.

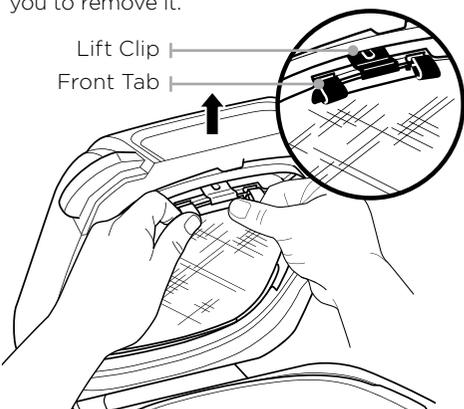
USING THE NINJA® FOODI™ SMART GRILL

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.

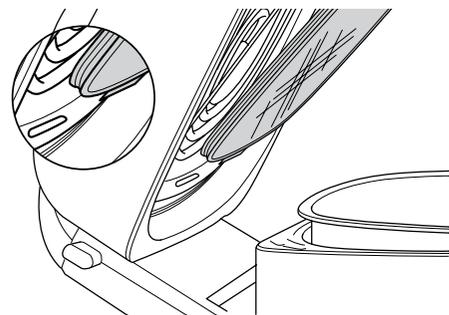
Removing the splatter shield

Remove the splatter shield for cleaning after every use. Once the splatter shield has cooled completely, remove it by pushing the upper left tab toward the back of the hood. This will release the splatter shield, allowing you to remove it.



Installing the splatter shield

To install, insert the splatter shield so the grooves on the splatter shield ring match those of the fixed heat shield ring notch on the right. Then gently push the splatter shield upward until it clicks into the tab on the left side.



GRILLCONTROL TECHNOLOGY

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

LO (400°F)	MED (450°F)	HI (500°F)	MAX (up to 510°F)
<ul style="list-style-type: none"> Bacon Sausages When using thick BBQ sauce 	<ul style="list-style-type: none"> Frozen meats Marinated/sauced meats 	<ul style="list-style-type: none"> Steaks Chicken Burgers Hot dogs Meat kebabs 	<ul style="list-style-type: none"> Veggies Fruit Pizzas Fresh/frozen seafood Veggie Kebabs

NOTE: For less smoke, we recommend using canola, coconut, avocado, grapeseed, or vegetable oil instead of olive oil. Heating oil past its smoke point can impart food with a burnt, acrid flavor.

NOTE: The unit may produce smoke when cooking ingredients on a hotter setting than what is recommended. For more cooking charts, refer to your Inspiration Guide or visit ninjakitchen.com.

Switching to Grill after using another function

If the unit is already warm from using a different function, "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.

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. It is also HIGHLY recommended to clean the splatter shield in between uses. This will help prevent grease from burning and causing smoke.

If you would like to skip the Preheat process, press the PREHEAT button.

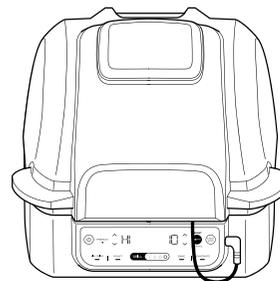
USING THE FOODI™ SMART THERMOMETER

IMPORTANT: DO NOT place hands near Foodi Smart Thermometer cord when in use to prevent burning or scalding

Before First Use

Make sure the thermometer jack is free of any residue and the cord is free of knots before plugging it into the jack.

- Unwind the cord from the magnetic storage compartment to remove the thermometer. **Note: The storage compartment is magnetic and can be placed on either side of the unit.**
- Plug the thermometer into the jack of the right side of the control panel. Push firmly on the plug until it cannot go into the jack any further. Place the storage compartment back onto the side of the unit.
- Once the thermometer is plugged into the jack, it will enable and illuminate PRESET and MANUAL. Select the desired cook function (e.g., Grill) and cook temperature.



NOTE: There is no need to set a cook time, as the unit will automatically turn off the heating element and alert you when your food has finished cooking.

- Press the thermometer button \ominus to fully illuminate PRESET and use the arrows to the right of the display to select your desired food type and the arrows to the left of the display to set the internal doneness of your food (Rare through Well).

NOTE: Cooking different meats or the same ones to different doneness? Refer to the next page for details on programming.



To use the MANUAL function instead of PRESET, press the thermometer button \ominus again to switch to MANUAL. Use the recommended internal cook temperatures below:

FOOD TYPE:	SET DONENESS TO:
Fish	Medium (130°F)
	Medium Well (140°F)
	Well Done (150°F)
Chicken/Turkey	Well Done (170°F)
Pork	Medium (130°F)
	Medium Well (150°F)
	Well Done (160°F)
Beef/Lamb	Rare (110°F)
	Medium Rare (125°F)
	Medium (130°F)
	Medium Well (145°F)
	Well Done (155°F)

NOTE: Set doneness for BEEF/LAMB are lower than normal recommendations as unit will carry-over cook 5-10°F.

NOTE: Reference USDA guidelines for food-safe temperature recommendations.

- Place the accessory required (excluding the thermometer) for your selected cook function in the unit and close the hood. Press START/STOP to begin preheating.

USING THE NINJA® FOODI™ SMART GRILL - CONT.

- While the unit is preheating, insert the thermometer horizontally into the center of the thickest part of the piece of protein. **Refer to the chart on the adjacent page on further thermometer placement instructions.**
- When the unit has preheated and "ADD FOOD" appears on the screen, open the hood, place food with inserted thermometer in the unit, and close the hood over the thermometer cord.
- The progress bar at the top of the display will track doneness. Flashing doneness indicates progression to that doneness.

RARE > MED RARE < MED MED WELL WELL

NOTE: When using Roast and Grill, the unit will beep and display FLIP. Flipping is optional, but recommended.

- The unit will automatically stop when desired doneness is almost reached, as it accounts for carry-over cooking, and "GET FOOD" will display on the screen.

^ GET FOOD ^

- Transfer the protein to a plate while "REST" displays on the screen. Thermometer does not need to still be inserted. The protein will continue to carry-over cook to your set doneness, which will take about 3-5 minutes. This is an important step, as not resting could lead to results looking "less" cooked. Carry-over cook times can vary based on type, cut and size of protein.

NOTE: To check the internal temperature of other pieces of protein, press and hold the thermometer button and insert the thermometer into each piece of meat.

NOTE: The thermometer will be HOT. Use either oven mitts or tongs to take the thermometer out of the protein.

USING THE THERMOMETER IN DIFFERENT COOKING SCENARIOS:

Cooking 2 or more proteins of the same size to different levels of doneness:

- Set the Preset feature to the highest desired level of doneness.
- Insert the thermometer in the protein with the higher desired level of doneness.
- After preheating, place proteins inside the grill. When the lower desired level of doneness is reached, remove the protein without thermometer.
- Continue cooking the remaining protein until the next desired level of doneness is reached.

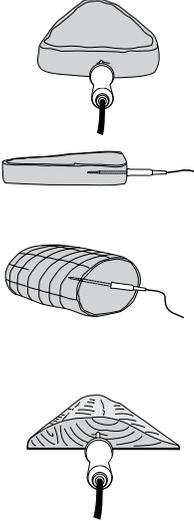
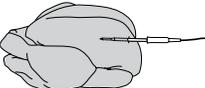
Cooking 2 or more proteins of different sizes:

- Insert thermometer in the smaller protein and use the Preset feature to choose the level of doneness.
- When that protein is done cooking, remove it from the unit.
- Using oven mitts, transfer thermometer to the larger protein and use the arrows to the left of the display to choose its level of doneness.

Cooking 2 or more different types of protein:

- Insert thermometer in the protein with the lower desired level of doneness.
- Use the Manual feature to choose the desired internal temperature.
- When that protein is done cooking, remove it from the unit.
- Using oven mitts, transfer thermometer to the other protein and use the Manual feature to choose the desired internal temperature.

HOW TO CORRECTLY INSERT THE THERMOMETER

FOOD TYPE:	PLACEMENT	CORRECT	INCORRECT
Steaks Pork chops Lamb chops Chicken breasts Burgers Tenderloins Fish fillets	<ul style="list-style-type: none"> Insert thermometer horizontally into the center of the thickest part of the meat. Make sure the thermometer is close to (but not touching) the bone and away from any fat or gristle. Make sure the tip of the thermometer is inserted straight into the center of the meat, not angled toward the bottom or top of it. <p>NOTE: The thickest part of the fillet may not be the center. It is important that the end of the thermometer hits this area so that desired results are achieved.</p>		
Whole chicken	<ul style="list-style-type: none"> Insert thermometer horizontally into the thickest part of the breast, parallel to, but not touching, the bone. Make sure the tip reaches the center of the thickest part of the breast and doesn't go all the way through the breast into the cavity. 		

NOTE: DO NOT use the thermometer with frozen protein or for cuts of meat 2.5 cm thick or thinner.

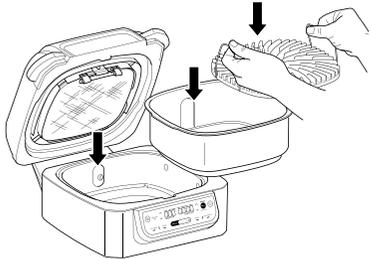
USING THE NINJA® FOODI™ SMART GRILL - CONT.

COOKING FUNCTIONS

Plug in the unit and press the power  button to turn it on.

Grill

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



NOTE: If you are using the thermometer, refer to the Using the Foodi™ Smart Thermometer section.

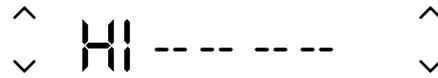
- 2 Press the GRILL button. The default temperature setting will display. Use the set of arrows to the left of the display to adjust the temperature up to MAX.



- 3 Use the set of arrows to the right of the display to adjust the cook time, in 1-minute increments, up to 30 minutes, or, if using the thermometer, refer to the instructions on previous pages.



- 4 Press START/STOP to begin preheating. The progress bar will begin illuminating. It will take approximately 10 minutes for the unit to preheat.



- 5 When preheating is complete, the unit will beep and "ADD FOOD" will appear on the display.



- 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: If you would like to use the thermometer just to check your food's internal doneness, press the thermometer button  for 2 seconds and the food's internal temperature will appear on the screen. Press and hold button again to exit mode.

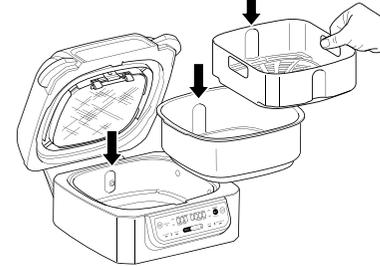
- 7 When cook time is complete, the unit will beep and END will appear on the display.



NOTE: If batch cooking, refer to page 8 for instructions.

Air Crisp

- 1 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. Ensure the splatter shield is in place, then close the hood.



- 2 Press the AIR CRISP button. The default temperature setting will display. Use the set of arrows to the left of the display to adjust the temperature up to 400°F.



- 3 Use the set of arrows to the right of the display to adjust the cook time, in 1-minute increments, up to 1 hour, or, if using the thermometer, refer to Using the Foodi™ Smart Thermometer section.



- 4 Press START/STOP to begin preheating. The progress bar will begin illuminating. It will take approximately 3 minutes for the unit to preheat.



NOTE: While preheating is strongly recommended for best results, you can skip it by pressing the PREHEAT button. "ADD FOOD" will appear on the display. 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.

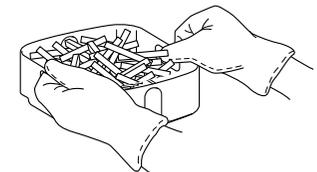
- 5 When preheating is complete, the unit will beep and "ADD FOOD" will appear on the display.



- 6 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.

NOTE: If you would like to use the thermometer just to check your food's internal doneness, press thermometer button  for 2 seconds and the food's internal temperature will appear on the screen. Press and hold button again to exit mode.

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



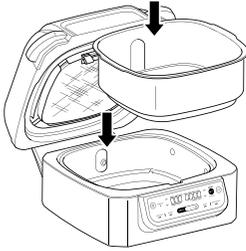
- 8 When cook time is complete, the unit will beep and END will appear on the display.



USING THE NINJA® FOODI™ SMART GRILL - CONT.

Roast

- 1 Place cooking pot in the unit with the indent on the pot aligned with the bump on the main unit. Ensure the splatter shield is in place, then close the hood.



- 2 Press the ROAST button. The default temperature setting will display. Use the set of arrows to the left of the display to adjust the temperature up to 425°F.

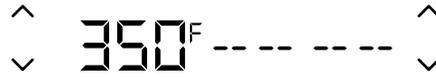


NOTE: Convert traditional oven recipes by reducing the temperature by 25°F. Check food frequently to avoid overcooking.

- 3 Use the set of arrows to the right of the display to adjust the cook time, in 1-minute increments up to 1 hour and 5-minute increments from 1 to 4 hours, or, if using the thermometer, refer to the Using the Foodi™ Smart Thermometer section.



- 4 Press START/STOP to begin preheating. The progress bar will begin illuminating. It will take approximately 3 minutes for the unit to preheat.



NOTE: While preheating is strongly recommended for best results, you can skip it by pressing the PREHEAT button. "ADD FOOD" will appear on the display. Open the hood and place ingredients in the cooking pot. 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 appear on the display.



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

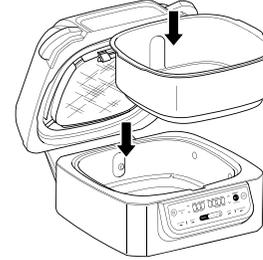
NOTE: If you would like to use the thermometer just to check your food's internal doneness, press thermometer button for 2 seconds and the food's internal temperature will appear on the screen. Press and hold button again to exit mode.

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



Bake

- 1 Place cooking pot in the unit with the indent on the pot aligned with the bump on the main unit. Ensure the splatter shield is in place, then close the hood.



- 2 Press the BAKE button. The default temperature setting will display. Use the set of arrows to the left of the display to adjust the temperature up to 400°F.



NOTE: Convert traditional oven recipes by reducing the temperature by 25°F. Check food frequently to avoid overcooking.

- 3 Use the set of arrows to the right of the display to adjust the cook time, in 1-minute increments, up to 1 hour and in 5-minute increments from 1 to 2 hours, or, if using the thermometer, refer to Using the Foodi™ Smart Thermometer section.



- 4 Press START/STOP to begin preheating. The progress bar will begin illuminating. It will take approximately 3 minutes for the unit to preheat.



NOTE: While preheating is strongly recommended for best results, you can skip it by pressing the PREHEAT button. "ADD FOOD" will appear on the display. 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 appear on the display.



- 6 Open the hood and add ingredients to the pot or set the bake pan directly in 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: If you would like to use the thermometer just to check your food's internal doneness, press thermometer button for 2 seconds and the food's internal temperature will appear on the screen. Press and hold button again to exit mode.

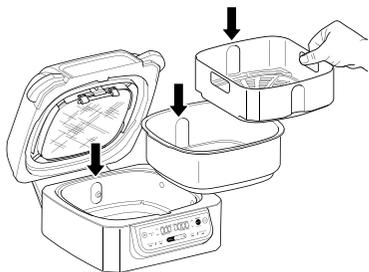
- 7 When cook time is complete, the unit will beep and END will appear on the display.



USING THE NINJA® FOODI™ SMART GRILL - CONT.

Dehydrate

- 1 Place cooking pot in the unit with the indent on the pot aligned with the bump on the main unit. Place a single layer of ingredients in the pot. Then place the crisper basket in the pot on top of the ingredients and add another layer of ingredients to the basket. Ensure the splatter shield is in place, then close the hood.



- 2 Press the DEHYDRATE button. The default temperature setting will display. Use the set of arrows to the left of the display to adjust the temperature up to 195°F.



- 3 Use the set of arrows to the right of the display to adjust the dehydration time, in 15-minute increments, up to 12 hours.



- 4 Press START/STOP to begin. (The unit does not preheat in Dehydrate mode.)
- 5 When dehydration time is complete, the unit will beep and END will appear on the display.



CLEANING THE NINJA® FOODI™ SMART 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 to allow the unit to cool quicker.
- The cooking pot, grill grate, crisper basket, splatter shield, cleaning brush, and any other included accessories are dishwasher safe, except the thermometer. **DO NOT place the thermometer in the dishwasher.**
- If hand-washing, we recommend using the included cleaning brush to help wash the parts. Use the opposite end of the cleaning brush as a scraper to assist with releasing baked-on sauces or cheese. Air-dry or towel-dry all parts after hand-washing.

NOTE: DO NOT use liquid cleaning solution on or near the thermometer jack. We recommend using compressed air or a cotton swab to avoid damaging the jack.

- If food residue or grease are stuck on the grill grate, splatter shield, or any other removable part, soak in warm soapy water before cleaning.
- Clean the splatter shield after every use. 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.
- Deep clean the splatter shield by putting it in a pot of water and boiling it for 10 minutes. Then, rinse with room temperature water and allow to dry completely.
- To deep clean the thermometer, soak the stainless steel tip and silicone grip in warm, soapy water. **DO NOT** immerse the cord or jack in water or any other liquid.
- The Foodi™ Smart Thermometer holder is **handwash** only.

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

REPLACEMENT PARTS

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

- **“Add Food” appears on the control panel display.**
The unit has completed 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.
- **“Plug In” appears on the control panel display.**
The thermometer is not plugged into the jack on the right side of the control panel. Plug the thermometer in before proceeding. Press the thermometer in until you hear a click.
- **“PRBE ERR” appears on the control panel display.**
This means the unit timed out before food reached the set internal temperature. As a protection for the unit, it can run for only certain lengths of time at specific temperatures.
- **“E” appears on the control panel display.**
The unit is not functioning properly. Contact Customer Service at 1-877-646-5288. So we may better assist you, please register your product online at registeryourninja.com and have the product on hand when you call.
- **Why is my food overcooked or undercooked even though I used the thermometer?**
It is important to insert the thermometer lengthwise into the thickest part of the ingredient to get the most accurate reading. Make sure to allow food to rest for 3–5 minutes to complete cooking. For more information, refer to the Using the Foodi™ Smart Thermometer section.
- **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.
- **Can I cancel or override preheating?**
Preheating is highly recommended for best results, but you can skip it by selecting the PREHEAT button after you press the START/STOP button.
- **Should I add my ingredients before or after preheating?**
For best results, 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.
- **Will the thermometer grip melt if it touches the hot grill grate?**
No, the grip is made of a high-temperature silicone that can handle the Ninja® Foodi™ Smart Grill's high temperatures.
- **My food is burned.**
Do not add food until recommended preheat time 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.
- **Why did a circuit breaker trip while using the unit?**
The unit uses 1760 watts of power, so it must be plugged into an outlet on a 15-amp circuit breaker. Using an outlet on a 10-amp breaker will cause the breaker to trip. It is also important that the unit be the only appliance plugged into an outlet when in use. To avoid tripping a breaker, make sure the unit is the only appliance plugged into an outlet on a 15-amp breaker.
- **Why does the unit have a 1–9 scale for the Beef Preset?**
Perception of what a specific internal doneness looks like differs from person to person, even restaurant to restaurant. The 1–9 scale provides a wide range of options for each doneness level so you can customize doneness to your liking.

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, thermometer, 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.
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 for product care and maintenance self-help. Our Customer Service Specialists are also available at **1-877-646-5288** to assist with product support and warranty service options, including the possibility of upgrading to our VIP warranty service options for select product categories. So we may better assist you, please register your product online at registeryourninja.com and have the product on hand when you call.

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

How to initiate a warranty claim

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

How state law applies

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

MERCI
d'avoir acheté le gril intelligent Ninja® Foodi™



ENREGISTREZ VOTRE ACHAT

 registeryourninja.com

 Numériser le code QR avec
votre appareil mobile

**NOTEZ LES RENSEIGNEMENTS
CI-DESSOUS**

Numéro de modèle : _____

Numéro de série : _____

Date d'achat : _____
(Conservez la facture)

Magasin où l'appareil
a été acheté : _____

CARACTÉRISTIQUES TECHNIQUES

Tension : 120 V~, 60 Hz

Puissance : 1760 W

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

TABLE DES MATIÈRES

Consignes de sécurité importantes	22
Pièces	24
Apprendre à connaître le gril intelligent Ninja® Foodi™	25
Boutons de fonctions	25
Boutons de commande	25
Avant la première utilisation	25
Utiliser le gril intelligent Ninja Foodi	26
Grille anti-éclaboussures	26
Technologie de commande du gril	26
Grillage en lots	26
Utiliser le thermomètre intelligent Foodi	27
Utiliser le thermomètre dans différentes situations	
de cuisson	28
Comment insérer le thermomètre correctement	29
Fonctions de cuisson	30
Grill (griller)	30
Air Crisp (croustillant par convec.)	31
Roast (rôtir)	32
Bake (cuire)	33
Dehydrate (déshydrater)	34
Nettoyer le gril intelligent Ninja Foodi	35
Pièces de rechange	35
Dépannage	36
Garantie	37

CONSIGNES DE SÉCURITÉ IMPORTANTES

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

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

⚠ AVERTISSEMENT

- 1 Afin de réduire les risques d'étouffements pour les jeunes enfants, veuillez éliminer tout le matériel d'emballage immédiatement après le déballage.
- 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. **N'UTILISEZ** cet appareil qu'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 est plane, propre et sèche. **NE PLACEZ PAS** l'appareil près du bord d'un comptoir pendant son utilisation.
- 6 Veuillez **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 cm (doit être dégagé de chaque côté et au-dessus pour permettre une bonne circulation de l'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 **VEUILLEZ 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** les 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** les accessoires pendant ou immédiatement après la cuisson. La grille et le panier deviennent extrêmement chauds pendant la cuisson. Évitez de toucher directement les 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 isolants.
- 21 **N'UTILISEZ PAS** cet appareil pour la friture.
- 22 Le thermomètre intelligent Foodi™ ne remplace **PAS** un thermomètre alimentaire externe.
- 23 Afin de prévenir d'éventuelles maladies, utilisez **TOUJOURS** un thermomètre externe pour vous assurer que vos aliments sont cuits à la température recommandée
- 24 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.
- 25 Veuillez consulter la section Nettoyage et entretien pour savoir comment faire l'entretien régulier de votre appareil.
- 26 Pour débrancher l'appareil, appuyez sur « off » (arrêt), puis débranchez-le lorsqu'il n'est pas utilisé et avant de le nettoyer.
- 27 Laissez l'appareil refroidir avant de le nettoyer, de le démonter, d'enlever ou d'installer des pièces.
- 28 **NE NETTOYEZ PAS** à l'aide de tampons à récurer. Des morceaux peuvent se détacher du tampon et toucher des pièces électriques, créant ainsi un risque d'électrocution.
- 29 Les enfants ne peuvent pas nettoyer ni entretenir l'appareil.
- 30 **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.
- 31 Vous devez être extrêmement prudent lorsque vous déplacez un appareil contenant de l'huile ou un autre liquide chaud.



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



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

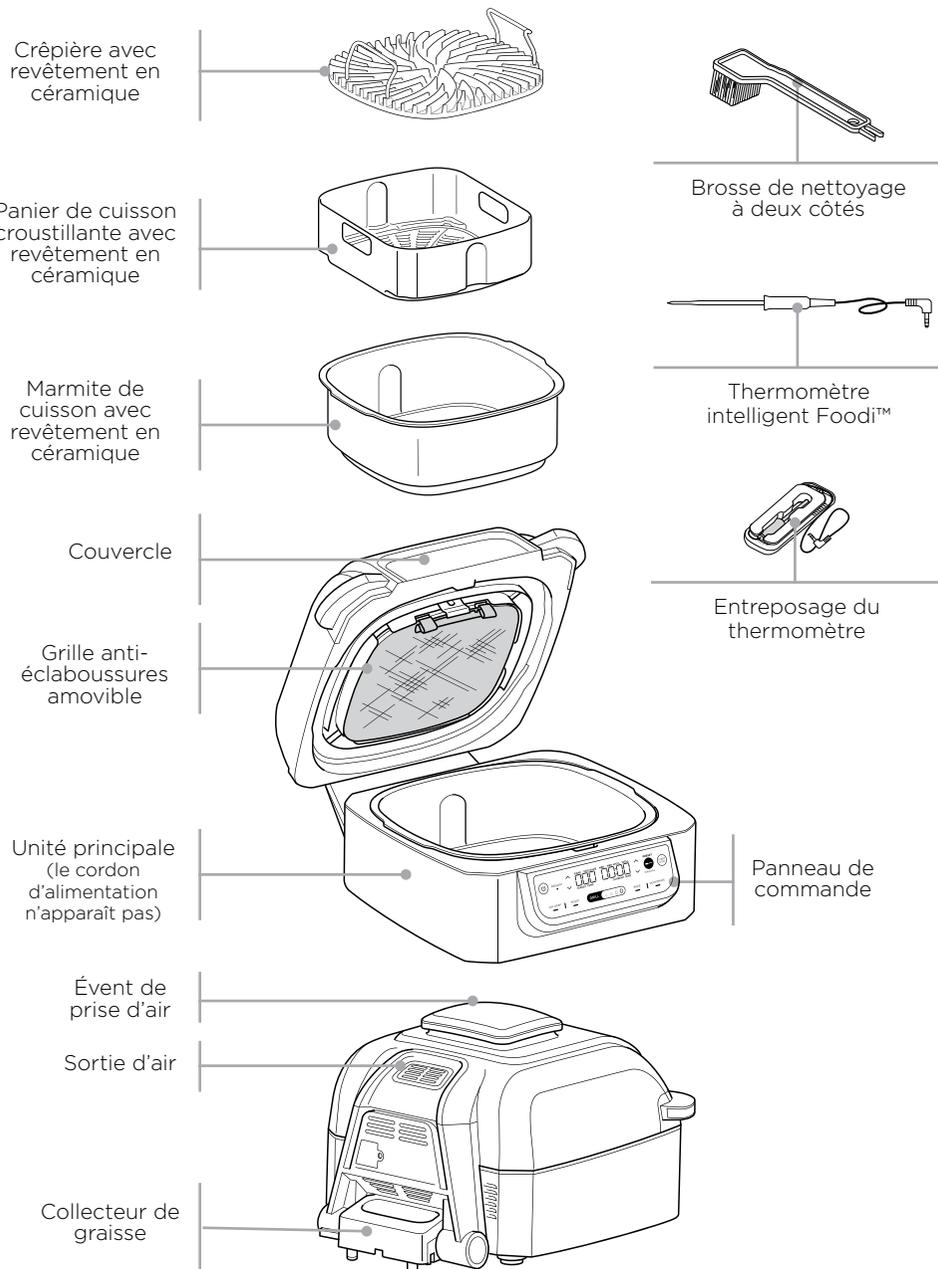


Évitez de toucher toute surface chaude. Protégez-vous toujours les mains pour éviter de vous brûler.



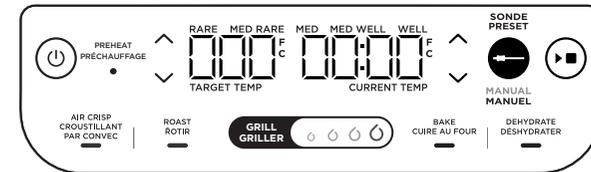
Pour usage intérieur et domestique seulement.

CONSERVEZ CES INSTRUCTIONS



REMARQUE : Des accessoires supplémentaires peuvent être achetés sur ninjakitchen.com.

APPRENDRE À CONNAÎTRE LE GRIL INTELLIGENT NINJA® FOODI™



REMARQUE : Les modèles ne sont pas tous munis de toutes les fonctions.

BOUTONS DE FONCTIONS

GRILL (griller) Faites griller vos aliments à l'intérieur tout en recréant les marques et les saveurs typiques du grillage.

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

BAKE (cuire) Cuisez des gâteaux, des gâteries, des desserts et plus encore.

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

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

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 sur ce bouton pendant la cuisson, vous arrêtez la fonction de cuisson en cours et éteignez l'appareil.

Flèches de gauche Utilisez les flèches vers le haut et vers le bas à la gauche de l'écran pour ajuster la température de cuisson de toute fonction, ou pour régler le point de cuisson interne désiré en utilisant les boutons PRESET (préréglage) et MANUAL (manuel).

Flèches de droite Utilisez les flèches vers le haut et vers le bas à la droite de l'écran pour régler le type d'aliment quand vous utilisez un PRESET (préréglage) ou pour ajuster la durée de cuisson quand vous n'utilisez pas le thermomètre intelligent Foodi.

Bouton MANUAL (manuel) Appuyer sur le bouton du thermomètre deux fois modifie l'écran de manière à pouvoir saisir manuellement le réglage du point de cuisson interne du thermomètre.

Bouton PRESET (préréglage) Modifie l'affichage de l'écran de manière à pouvoir régler le thermomètre, le type d'aliment et le point de cuisson interne.

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

Bouton START/STOP (marche/arrêt) Après avoir sélectionné la température et la durée, appuyez sur le bouton START/STOP (marche/arrêt) pour commencer la cuisson.

Mode veille L'appareil passera en mode veille si la cuisson n'est pas en cours et qu'il n'y a aucune interaction avec le panneau de commande pendant dix minutes.

Bouton PREHEAT (préchauffage) Une barre de progression sur l'écran indique que l'appareil est en préchauffage, et le bouton PREHEAT (préchauffage) sera allumé. Pour arrêter le préchauffage, appuyez sur le bouton PREHEAT (préchauffage) quand le grill est en mode préchauffage. Add Food (ajouter les aliments)s'affichera.

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 grille, la grille anti-éclaboussures, le panier à friture, la brosse de nettoyage, la plaque de cuisson pour légumes, la plaque et la marmite de cuisson dans de l'eau chaude savonneuse, puis rincez et séchez soigneusement. À part le thermomètre, tous les accessoires peuvent aller au lave-vaisselle. Ne nettoyez **JAMAIS** l'unité principale ou le thermomètre au lave-vaisselle.

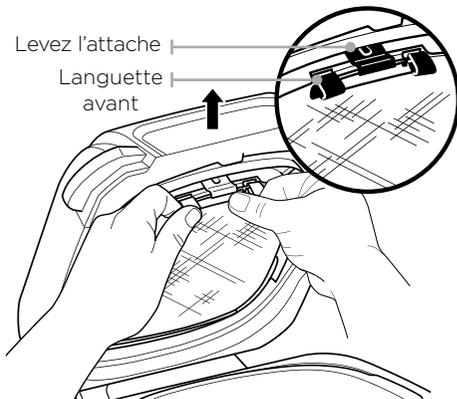
UTILISER LE GRIL INTELLIGENT NINJA® FOODI™

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-éclaboussures reste **TOUJOURS** installée pendant la cuisson. Ne pas utiliser la grille anti-éclaboussures entraînera une accumulation d'huile sur l'élément chauffant, ce qui peut causer de la fumée.

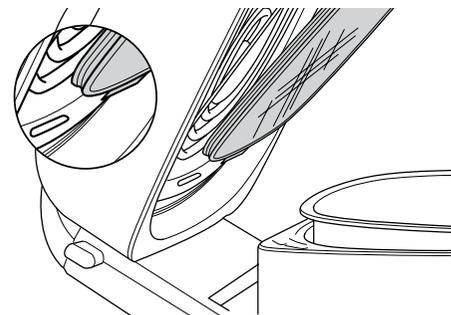
Retrait de la grille anti-éclaboussures

Retirez la grille anti-éclaboussures pour la nettoyer après chaque utilisation. Lorsque la grille anti-éclaboussures aura complètement refroidi, retirez-la en poussant la languette du haut à gauche vers le fond du couvercle. Cela dégagera la grille anti-éclaboussures et vous permettra de la retirer.



Installation de la grille anti-éclaboussures

Pour l'installer, insérez la grille anti-éclaboussures de manière à ce que les rainures de l'anneau de la grille anti-éclaboussures soient alignées à l'encoche de l'anneau de l'écran thermique, à droite. Puis, poussez doucement la grille anti-éclaboussures vers le haut jusqu'à ce qu'elle s'insère dans la languette, à gauche.



TECHNOLOGIE DE COMMANDE DU GRIL

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

LO (faible) (400°F [204 °C])	MED (moyen) (450 °F [232 °C])	HI (haut) (500°F [260 °C])	MAX (maximum) (jusqu'à 510 °F [265 °C])
<ul style="list-style-type: none"> • Bacon • Saucisses • Aliments avec une sauce barbecue épaisse 	<ul style="list-style-type: none"> • Viandes congelées • Viande en marinade/sauce 	<ul style="list-style-type: none"> • Biftecks • Poulet • Hamburgers • Hot dogs • Brochettes de viande 	<ul style="list-style-type: none"> • Légumes • Fruits • Pizzas • Fruits de mer frais/congelés • Brochettes de légumes

REMARQUE : 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 d'huile d'olive. Faire chauffer de l'huile au-delà de son point de fumée peut donner un goût de brûlé âcre aux aliments.

REMARQUE : Cet appareil peut produire de la fumée lorsque les ingrédients sont cuits 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 (griller) après l'usage d'une autre fonction

Si l'appareil est déjà chaud, car une autre fonction a été utilisée, « ADD FOOD » (ajouter les aliments) s'affichera peut-être immédiatement à l'écran. Nous recommandons de laisser chauffer la grille du grill pendant au moins 6 minutes avant d'y déposer les ingrédients.

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. Nous recommandons aussi **FORTEMENT** de nettoyer la grille anti-éclaboussures entre chaque utilisation. Cela empêchera la graisse de brûler et de causer de la fumée.

Pour sauter le processus de préchauffage, appuyez sur le bouton PREHEAT (préchauffage).

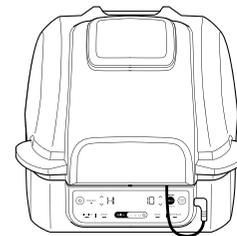
UTILISER LE THERMOMÈTRE INTELLIGENT FOODI™

IMPORTANT : NE PLACEZ PAS vos mains près du cordon du thermomètre intelligent Foodi™ lorsque l'appareil est en marche pour éviter les brûlures

Avant la première utilisation

Vérifiez qu'aucun résidu ne vient obstruer la prise du thermomètre et qu'aucun nœud n'emmêle le fil avant de l'insérer dans la prise.

- 1 Déroulez le fil se trouvant dans le compartiment de rangement magnétique pour retirer le thermomètre. **Remarque :** Le compartiment de rangement est magnétique et peut être placé de chaque côté de l'unité.
- 2 Branchez le thermomètre dans la prise située sur le côté droit du panneau de commande. Poussez fermement sur la fiche, jusqu'au fond de la prise. Remettez le compartiment de rangement en place sur le côté de l'appareil.
- 3 L'action de brancher le thermomètre dans la prise activera et illuminera les boutons PRESET (préréglages) et MANUAL (manuel). Sélectionnez la fonction de cuisson désirée (comme griller) et la température de cuisson.



REMARQUE : Il n'est pas nécessaire de régler la durée de cuisson, car l'appareil éteint automatiquement l'élément chauffant et vous avertit quand la cuisson de vos aliments est terminée.

- 4 Appuyez sur le bouton du thermomètre ⊖ pour que PRESET (préréglage) s'allume complètement et servez-vous des flèches à droite de l'écran pour sélectionner le type d'aliment, et les flèches à gauche de l'écran pour régler le point de cuisson interne désiré des aliments (de saignant à bien cuit).

REMARQUE : Vous devez cuire des viandes différentes (ou non) à différents degrés de cuisson? Consultez la page suivante pour plus de détails sur la programmation.



- 4 Pour utiliser la fonction MANUAL (manuel) au lieu de PRESET (préréglage), appuyez de nouveau sur le bouton du thermomètre pour passer à la fonction MANUAL (manuel). Utilisez les températures de cuisson internes recommandées ci-dessous :

TYPE D'ALIMENT :	RÉGLEZ LA CUISSON À :
Poisson	Medium (à point) (130 °F [54 °C])
	Medium Well (à point-bien cuit) (140 °F [60 °C])
	Well Done (bien cuit) (150 °F [66 °C])
Poulet/Dinde	Well Done (bien cuit) (170 °F [77 °C])
Porc	Medium (à point) (130 °F [54 °C])
	Medium Well (à point-bien cuit) (150 °F [66 °C])
	Well Done (bien cuit) (160 °F [71 °C])
Bœuf/Agneau	Rare (saignant) (110 °F [43 °C])
	Medium Rare (à point-saignant) (125 °F [52 °C])
	Medium (à point) (130 °F [54 °C])
	Medium Well (à point-bien cuit) (145 °F [63 °C])
	Well Done (bien cuit) (150 °F [68 °C])

REMARQUE : Les préréglages de point de cuisson du bœuf et de l'agneau sont inférieurs aux recommandations normales, car l'appareil continuera la cuisson par chaleur acquise de 5 à 10 °F [3 à 5°C].

REMARQUE : Consultez les procédures USDA pour les recommandations sur la température sécuritaire des aliments.

- 5 Placez l'accessoire nécessaire (sauf le thermomètre) à la fonction de cuisson choisie dans l'appareil et fermez le couvercle. Appuyez sur le bouton START/STOP (marche/arrêt) pour commencer à préchauffer.

UTILISER LE GRIL INTELLIGENT NINJA® FOODI™ (SUITE)

6 Pendant le préchauffage de l'appareil, insérez le thermomètre horizontalement au centre de la partie la plus épaisse du morceau de protéine. **Consultez le tableau de la page suivante pour de plus amples directives de positionnement du thermomètre.**

7 Lorsque l'appareil est préchauffé, et que le message « ADD FOOD » (ajouter les aliments) apparaît à l'écran, ouvrez le couvercle, placez les aliments dans lesquels le thermomètre a été inséré dans l'appareil et fermez le couvercle sur le cordon d'alimentation du thermomètre.

8 La barre de progression se trouvant au-dessus de l'écran fera le suivi du point de cuisson. Un point de cuisson qui clignote indique la progression vers ce point de cuisson.

RARE > MED RARE < MED MED WELL WELL

REMARQUE : Pour la cuisson avec les fonctions Roast (rôtir) ou Grill (griller), l'appareil émettra un bip et affichera « FLIP » (retourner). Retourner les aliments est facultatif, mais recommandé.

9 L'appareil s'éteindra automatiquement quand le point de cuisson désiré sera quasi atteint, car il tient compte de la cuisson par chaleur acquise. « GET FOOD » (sortir l'aliment) s'affichera alors à l'écran.

^ GET FOOD ^
v v

10 Transférez la protéine dans une assiette pendant que l'écran affiche REST (laisser reposer). Il n'est pas nécessaire de laisser le thermomètre inséré. La protéine continuera sa cuisson par chaleur acquise jusqu'au point de cuisson que vous avez sélectionné, sur une durée d'environ 3 à 5 minutes. Il s'agit d'une étape importante; si l'aliment ne repose pas assez longtemps, il pourrait avoir une apparence « moins » cuite. Les durées de cuisson peuvent varier selon le type, la coupe et la taille de la protéine.

REMARQUE : Pour vérifier la température interne des autres morceaux de protéine, maintenez le bouton de thermomètre enfoncé et insérez le thermomètre dans chaque morceau de viande.

REMARQUE : Le thermomètre sera CHAUD. Utilisez des gants de cuisine ou des pinces pour sortir le thermomètre de la protéine.

UTILISER LE THERMOMÈTRE DANS DIFFÉRENTES SITUATIONS DE CUISSON :

Cuire plus d'une protéine de même taille à différents points de cuisson :

- Réglez la fonction de pré-réglage au point de cuisson désiré le plus élevé.
- Insérez le thermomètre dans la protéine pour laquelle vous désirez le point de cuisson le plus élevé.
- Après le préchauffage, placez les protéines dans le grill. Quand le point de cuisson désiré le plus bas est atteint, retirez la protéine sans thermomètre.
- Poursuivez la cuisson de la protéine restante jusqu'à ce que le point de cuisson désiré suivant soit atteint.

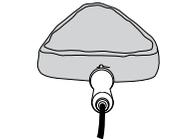
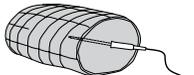
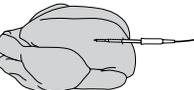
Cuire plus d'une protéine de différentes tailles :

- Insérez le thermomètre dans la plus petite protéine et utilisez la fonction Preset (pré-réglage) pour choisir le point de cuisson.
- Quand la cuisson de cette protéine est terminée, retirez-le de l'appareil.
- Enfilez des gants de cuisine et transférez le thermomètre dans la protéine de plus grande taille, et utilisez les flèches à gauche de l'écran pour choisir son point de cuisson.

Cuire deux protéines ou plus de types différents :

- Insérez le thermomètre dans la protéine pour laquelle vous désirez le point de cuisson le moins élevé.
- Utilisez la fonction manuelle pour choisir la température interne voulue.
- Quand la cuisson de cette protéine est terminée, retirez-le de l'appareil.
- Enfilez des gants de cuisine et transférez le thermomètre dans l'autre protéine, et utilisez la fonction Manual (manuel) pour choisir la température interne voulue.

COMMENT INSÉRER LE THERMOMÈTRE CORRECTEMENT

TYPE D'ALIMENT :	POSITIONNEMENT	CORRECT	INCORRECT
Biftecks Côtelettes de porc Côtelettes d'agneau Poitrines de poulet Hamburgers Filets Filets de poisson	<ul style="list-style-type: none"> • Insérez le thermomètre à l'horizontale, au centre de la partie la plus épaisse de la viande. • Assurez-vous que le thermomètre est près de l'os (sans y toucher), sans se trouver dans du gras ni dans du cartilage. • Assurez-vous que la pointe du thermomètre est insérée au centre de la viande en ligne droite, sans être en angle vers le bas ou vers le haut. <p>REMARQUE : La partie la plus épaisse de la viande n'est pas nécessairement son centre. Pour obtenir les résultats désirés, l'important est que l'extrémité du thermomètre pénètre dans cette zone.</p>	   	  
Poulet entier	<ul style="list-style-type: none"> • Insérez le thermomètre à l'horizontale, dans la partie la plus épaisse de la poitrine, en parallèle avec l'os, mais sans y toucher. • Assurez que la pointe atteint le centre de la partie la plus épaisse de la poitrine, sans ressortir de la poitrine, dans la cavité. 		

REMARQUE : N'UTILISEZ PAS le thermomètre avec des aliments protéinés congelés ou avec des coupes de viande dont l'épaisseur est inférieure à 2,5 cm.

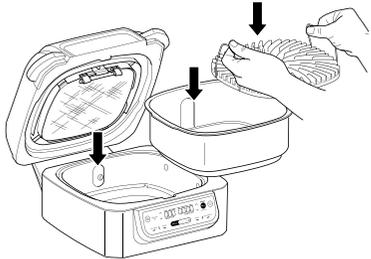
UTILISER LE GRIL INTELLIGENT NINJA® FOODI™ (SUITE)

FONCTIONS DE CUISSON

Branchez l'appareil et appuyez sur le bouton  de mise en marche pour allumer l'appareil.

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 grille dans la marmite les poignées vers le haut. Assurez-vous que la grille anti-éclaboussures est en place et fermez le couvercle.



REMARQUE : Consultez la section Utilisation du thermomètre intelligent Foodi™ si vous utilisez ce dernier.

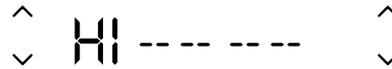
- 2 Appuyez sur le bouton GRILL (griller). Le réglage de température par défaut s'affichera. Servez-vous des flèches à gauche de l'écran pour ajuster la température, jusqu'à MAX.



- 3 Servez-vous des flèches à droite de l'écran pour ajuster la durée de cuisson par tranche d'une minute, jusqu'à 30 minutes; consultez les directives des pages précédentes si vous utilisez le thermomètre.



- 4 Appuyez sur le bouton START/STOP (marche/arrêt) pour commencer à préchauffer. La barre de progression s'illuminera. Le préchauffage prend environ 10 minutes.



- 5 Une fois que le préchauffage est terminé, l'appareil émet une alerte sonore et le message « ADD FOOD » (ajouter les aliments) s'affiche sur l'écran.



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

REMARQUE : Pour utiliser le thermomètre uniquement pour vérifier le point de cuisson interne de l'aliment, appuyez sur le bouton de thermomètre  pendant 2 secondes; la température interne de l'aliment apparaîtra à l'écran. Maintenez le bouton enfoncé pour sortir de ce mode.

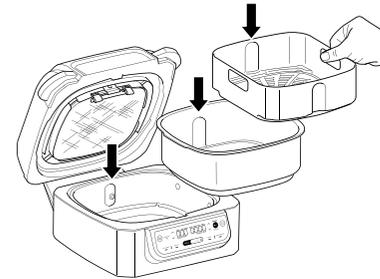
- 7 Lorsque la cuisson est terminée, l'appareil émet une alerte sonore et le message « END » (fin) apparaît sur l'écran.



REMARQUE : Si vous cuisez des lots, consultez la page 8 pour obtenir des instructions.

Air Crisp (croustillant par convec.)

- 1 Placez la marmite de cuisson dans l'appareil en alignant l'encoche de la marmite avec la bosse de l'unité principale. Placez le panier de cuisson croustillante dans la marmite. Assurez-vous que la grille anti-éclaboussures est en place et fermez le couvercle.



- 2 Appuyez sur le bouton AIR CRISP (croustillant par convec.). Le réglage de température par défaut s'affichera. Servez-vous des flèches à gauche de l'écran pour ajuster la température, jusqu'à 400 °F (204 °C).



- 3 Servez-vous des flèches à droite de l'écran pour ajuster la durée de cuisson par tranche d'une minute, jusqu'à 60 minutes; consultez les directives de la section Utilisation du thermomètre intelligent Foodi™ si vous utilisez le thermomètre.



- 4 Appuyez sur le bouton START/STOP (marche/arrêt) pour commencer à préchauffer. La barre de progression s'illuminera. Le préchauffage prend environ 3 minutes.



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 PREHEAT (préchauffer). « ADD FOOD » (ajouter les aliments) s'affichera à 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.

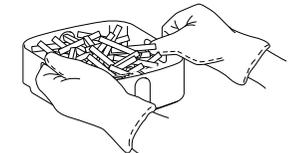
- 5 Une fois que le préchauffage est terminé, l'appareil émet une alerte sonore et le message « ADD FOOD » (ajouter les aliments) s'affiche sur l'écran.



- 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 : Pour utiliser le thermomètre uniquement pour vérifier le point de cuisson interne de l'aliment, appuyez sur le bouton de thermomètre  pendant 2 secondes; la température interne de l'aliment apparaîtra à l'écran. Maintenez le bouton enfoncé pour sortir de ce mode.

- 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 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.



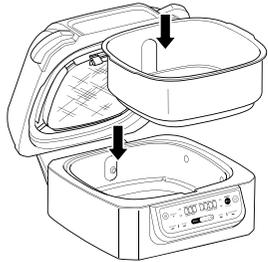
- 8 Lorsque la cuisson est terminée, l'appareil émet une alerte sonore et le message « END » (fin) apparaît sur l'écran.



UTILISER LE GRIL INTELLIGENT NINJA® FOODI™ (SUITE)

Roast (rôtir)

- 1 Placez la marmite de cuisson dans l'appareil en alignant l'encoche de la marmite avec la bosse de l'unité principale. Assurez-vous que la grille anti-éclaboussures est en place et fermez le couvercle.



- 2 Appuyez sur le bouton ROAST (rôtir). Le réglage de température par défaut s'affichera. Servez-vous des flèches à gauche de l'écran pour ajuster la température, jusqu'à 425 °F (218 °C).

350°F 25

REMARQUE : Adaptez vos recettes au four traditionnel en réduisant la température de cuisson de 25 °F (14 °C). Vérifiez fréquemment les aliments pour éviter de trop les cuire.

- 3 Servez-vous des flèches à droite de l'écran pour ajuster la durée de cuisson par tranche d'une minute, jusqu'à 60 minutes et par tranche de cinq minutes d'une à quatre heures; consultez les directives de la section Utilisation du thermomètre intelligent Foodi™ si vous utilisez le thermomètre.

350°F 25

- 4 Appuyez sur le bouton START/STOP (marche/arrêt) pour commencer à préchauffer. La barre de progression s'illuminera. Le préchauffage prend environ 3 minutes.

350°F

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 PREHEAT (préchauffer). « ADD FOOD » (ajouter les aliments) s'affichera à l'écran. Ouvrez le couvercle et placez les aliments dans la marmite de cuisson. 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) s'affiche sur l'écran.

ADD FOOD

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

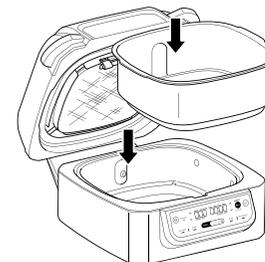
REMARQUE : Pour utiliser le thermomètre uniquement pour vérifier le point de cuisson interne de l'aliment, appuyez sur le bouton de thermomètre pendant 2 secondes; la température interne de l'aliment apparaîtra à l'écran. Maintenez le bouton enfoncé pour sortir de ce mode.

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

END

Bake (cuire)

- 1 Placez la marmite de cuisson dans l'appareil en alignant l'encoche de la marmite avec la bosse de l'unité principale. Assurez-vous que la grille anti-éclaboussures est en place et fermez le couvercle.



- 2 Appuyez sur le bouton BAKE (cuire). Le réglage de température par défaut s'affichera. Servez-vous des flèches à gauche de l'écran pour ajuster la température, jusqu'à 400 °F (204 °C).

350°F 25

REMARQUE : Adaptez vos recettes au four traditionnel en réduisant la température de cuisson de 25 °F (14 °C). Vérifiez fréquemment les aliments pour éviter de trop les cuire.

- 3 Servez-vous des flèches à droite de l'écran pour ajuster la durée de cuisson par tranche d'une minute, jusqu'à 60 minutes et par tranche de cinq minutes d'une à deux heures; consultez les directives de la section Utilisation du thermomètre intelligent Foodi™ si vous utilisez le thermomètre.

350°F 25

- 4 Appuyez sur le bouton START/STOP (marche/arrêt) pour commencer à préchauffer. La barre de progression s'illuminera. Le préchauffage prend environ 3 minutes.

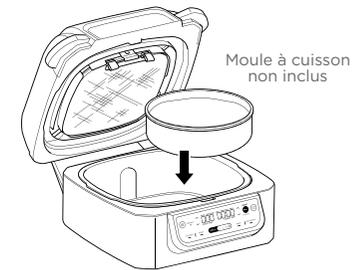
350°F

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 PREHEAT (préchauffer). « ADD FOOD » (ajouter les aliments) s'affichera à 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) s'affiche sur l'écran.

ADD FOOD

- 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.



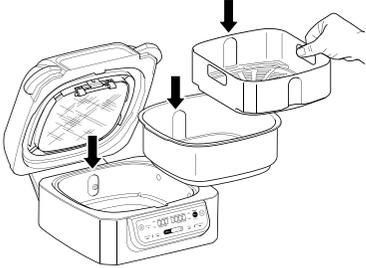
REMARQUE : Pour utiliser le thermomètre uniquement pour vérifier le point de cuisson interne de l'aliment, appuyez sur le bouton de thermomètre pendant 2 secondes; la température interne de l'aliment apparaîtra à l'écran. Maintenez le bouton enfoncé pour sortir de ce mode.

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

END

Dehydrate (déshydrater)

- 1 Placez la marmite de cuisson dans l'appareil en alignant l'encoche de la marmite avec la bosse de l'unité principale. Déposez les ingrédients en une seule couche dans la marmite. Placez ensuite le panier dans la marmite, par-dessus les ingrédients, et ajoutez une autre couche d'ingrédients au panier. Assurez-vous que la grille anti-éclaboussures est en place et fermez le couvercle.



- 2 Appuyez sur le bouton DEHYDRATE (déshydrater). Le réglage de température par défaut s'affichera. Servez-vous des flèches à gauche de l'écran pour ajuster la température, jusqu'à 195 °F (91 °C).



- 3 Servez-vous des flèches à droite de l'écran pour ajuster la durée de déshydratation par tranches de 15 minutes, jusqu'à un maximum de 12 heures.



- 4 Appuyez sur START/STOP (marche/arrêt) pour démarrer. L'appareil ne préchauffe pas en mode Dehydrate (déshydrater).
- 5 Lorsque la déshydratation est terminée, l'unité émet une alerte sonore et « END » (fin) apparaît sur l'écran du panneau de commande.



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 que l'appareil refroidisse plus rapidement.
- La marmite de cuisson, la grille, le panier, la grille anti-éclaboussures, la brosse de nettoyage et tout autre accessoire peuvent passer au lave-vaisselle, sauf le thermomètre. **NE METTEZ PAS le thermomètre dans le lave-vaisselle.**
- Si vous les lavez à la main, nous vous recommandons de vous servir de la brosse de nettoyage incluse pour vous aider à laver chaque pièce. Servez-vous de l'autre extrémité de la brosse comme grattoir pour vous aider à décoller les sauces et le fromage. Après le lavage à main, essuyez avec un linge propre ou laissez sécher à l'air.

REMARQUE : N'UTILISEZ PAS de solution de nettoyage liquide sur ou près de la prise du thermomètre. Nous vous recommandons d'utiliser de l'air comprimé ou un coton-tige pour éviter d'endommager la prise.

- Si des résidus d'aliments ou du gras sont collés à la grille, à la grille anti-éclaboussures ou à toute autre pièce amovible, faites-les tremper dans de l'eau tiède savonneuse avant de les nettoyer.
- Nettoyez la grille anti-éclaboussures après chaque utilisation. 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.
- 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.
- Pour nettoyer le thermomètre en profondeur, trempez l'embout en acier inoxydable et la poignée en silicone dans de l'eau tiède savonneuse. **N'IMMERGEZ PAS** le fil ou la prise dans l'eau ni dans tout autre liquide.
- Le support du thermomètre intelligent Foodi™ ne peut être lavé qu'à la main.

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

PIÈCES DE RECHANGE

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

- **« Add Food » (ajouter les aliments) apparaît sur le panneau de commande.**
L'appareil a terminé de préchauffer et il est maintenant temps d'ajouter les aliments.
- **« Shut Lid » (fermer 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.
- **« Plug In » (brancher) apparaît sur l'écran du panneau de commande.**
Le thermomètre n'est pas branché dans la prise située sur le côté droit du panneau de commande. Branchez le thermomètre avant de procéder. Enfoncez le thermomètre jusqu'à ce qu'un clic se fasse entendre.
- **« PRBE ERR » apparaît sur l'écran du panneau de commande.**
Cela signifie que l'appareil s'est arrêté avant que les aliments n'atteignent la température interne réglée. L'appareil est muni d'un dispositif de protection qui fait qu'il ne peut fonctionner que pendant certaines durées définies, à des températures précises.
- **« 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 au registryourinja.com et avoir le produit sous la main lorsque vous appelez.
- **Pourquoi mes aliments sont-ils trop cuits ou pas assez cuits même si j'ai utilisé le thermomètre?**
Il est important d'insérer le thermomètre dans le sens de la longueur dans la partie la plus épaisse de l'ingrédient pour obtenir la lecture la plus précise possible. Assurez-vous de laisser les aliments reposer pendant 3 à 5 minutes pour finaliser la cuisson. Pour obtenir davantage d'information, consultez la section Utilisation du thermomètre intelligent Foodi™.
- **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.
- **Est-ce que je peux annuler le préchauffage?**
Nous vous recommandons fortement de préchauffer l'appareil avant de faire cuire vos aliments, mais vous pouvez sauter cette étape en sélectionnant à nouveau la fonction après avoir appuyé sur le bouton START/STOP (marche/arrêt).
- **Devrais-je ajouter mes ingrédients avant ou après le préchauffage?**
Pour des résultats optimaux, il est recommandé de laisser l'appareil préchauffer avant d'ajouter les ingrédients.
- **Pourquoi mon appareil dégage-t-il de la fumée?**
Quand vous utilisez la fonction Grill (griller), sélectionnez toujours le réglage de température recommandé. Les réglages recommandés pourront être trouvés 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 pendant qu'une fonction de cuisson est active, l'appareil se met automatiquement en pause.
- **Est-ce que la poignée du thermomètre va fondre si elle touche à la grille chaude?**
Non. La poignée est fabriquée en silicone résistant à des températures élevées compatibles avec les températures élevées du gril intelligent Ninja® Foodi™.
- **Ma nourriture est brûlée.**
Ne placez pas de nourriture dans l'appareil avant que le préchauffage recommandé soit terminé. Pour obtenir de 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.
- **Pourquoi un disjoncteur s'est-il déclenché pendant l'utilisation de l'appareil?**
L'appareil utilise 1760 watts de puissance, il doit donc être branché à une prise de courant sur un disjoncteur de 15 ampères. L'utilisation d'une prise de courant sur un disjoncteur de 10 ampères provoquera le déclenchement du disjoncteur. Il est également important que l'unité soit la seule à être branchée sur une prise de courant lorsqu'elle est utilisée. Pour éviter de déclencher un disjoncteur, assurez-vous que l'unité est la seule à être branchée sur une prise de courant d'un disjoncteur de 15 ampères.
- **Pourquoi l'appareil est-il doté d'une échelle de 1 à 9 dans les pré-réglages de bœuf?**
La perception quant au résultat d'un certain point de cuisson interne varie d'une personne à l'autre, et même d'un restaurant à l'autre. L'échelle de 1 à 9 procure un vaste éventail d'options pour chaque point de cuisson, et vous permet de personnaliser le point de cuisson à votre goût.

GARANTIE LIMITÉE D'UN (1) AN

La garantie limitée d'un 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/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 d'usure (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 ninjaaccessories.com.
2. La garantie ne s'applique pas aux appareils utilisés de façon abusive ou à des fins commerciales.
3. Les dommages causés par une mauvaise utilisation, un abus, une négligence lors de la manipulation, un manquement à l'entretien nécessaire (par exemple : le fait de ne pas laisser le 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 ninjakitchen.com pour obtenir de l'information sur les soins et 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.

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. Un spécialiste du service à la clientèle vous fournira les directives d'emballage et de retour.

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

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

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

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

NINJA is a registered trademark of SharkNinja Operating LLC.

FOODI is a trademark of SharkNinja Operating LLC.

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

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

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

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

FOODI est une marque de commerce de SharkNinja Operating LLC.

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

© 2020 SharkNinja Operating LLC

PRINTED IN CHINA

LG450CCO_IB_E_F_MP_Mv5_200624



@ninjakitchen