

# NINJA™

**IG650C**  
Series • Série

**OWNER'S GUIDE**  
**GUIDE DE L'UTILISATEUR**

# Foodi

## SMART XL PRO GRILL & GRIDDLE

## PLAQUE ET GRIL TG PRO SMART





# THANK YOU

for purchasing the Ninja™ Foodi™ Smart XL Pro Grill & Griddle



## 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

<b>Important Safeguards</b> .....	<b>4</b>
<b>Parts</b> .....	<b>6</b>
<b>Getting to Know the Ninja™ Foodi™ Smart XL Pro Grill &amp; Griddle</b> .....	<b>7</b>
Function Buttons .....	7
Operating Buttons .....	7
<b>Before First Use</b> .....	<b>7</b>
<b>Using the Ninja Foodi Smart XL Pro Grill &amp; Griddle</b> .....	<b>8</b>
Splatter Shield .....	8
GrillControl Technology .....	8
Batch Grilling .....	8
<b>Using the Foodi Smart Thermometer</b> .....	<b>9</b>
<b>Cooking Functions</b> .....	<b>12</b>
Grill .....	12
Roast .....	12s
Broil .....	13
BBQ Griddle .....	14
Air Crisp .....	15
Bake .....	16
Dehydrate .....	16
<b>Cleaning the Ninja Foodi Smart XL Pro Grill &amp; Griddle</b> .....	<b>17</b>
<b>Replacement Parts</b> .....	<b>17</b>
<b>Troubleshooting</b> .....	<b>18</b>
<b>Warranty</b> .....	<b>19</b>

# 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 6 inches (15.25 cm) of space above and on all sides for air circulation.
- 8 To protect against electrical shock **DO NOT** immerse cord, plugs, or main unit housing in water or other liquid.
- 9 **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.
- 10 **NEVER** use outlet below countertop surface.
- 11 **DO NOT** place appliance and let cord hang over edges of tables, counters or touch hot surfaces.
- 12 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.
- 13 Before placing any accessory into the cooker, ensure they are clean and dry.
- 14 **DO NOT** use the appliance without the powered grill grate and splatter shield installed.
- 15 **ALWAYS** ensure hood is fully closed before operating.
- 16 **DO NOT** move the appliance when in use.
- 17 **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.
- 18 **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.
- 19 **DO NOT** touch accessories during or immediately after cooking. The basket will become 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.

- 20 **DO NOT** use this appliance for deep-frying.
- 21 To prevent possible illness, **ALWAYS** use an external food thermometer to check that your food is cooked to the recommended temperatures.
- 22 Should a grease fire occur or the unit emits black smoke, unplug immediately. Wait for smoking to stop before removing any cooking accessories.
- 23 Please refer to the Cleaning & Maintenance section for regular maintenance of the appliance.
- 24 To disconnect, press the power button to turn the unit off, then unplug from socket when not in use and before cleaning.
- 25 Allow to cool before cleaning, disassembly, putting in or taking off parts and storage.
- 26 **DO NOT** clean with metal scouring pads. Pieces can break off the pad and touch electrical parts, creating a risk of electric shock.
- 27 Cleaning and user maintenance shall not be made by children.
- 28 **DO NOT** place on or near a hot gas or electric burner or in a heated oven.
- 29 Extreme caution must be used when moving an appliance containing hot oil or other hot liquids.
- 30 Do not place anything on top of the product when the hood is closed during use and stored.
- 31 Ensure the grill plate is correctly inserted and securely locked into position.
- 32 Always ensure the grill is completely cool before releasing and removing the cooking plates.



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.



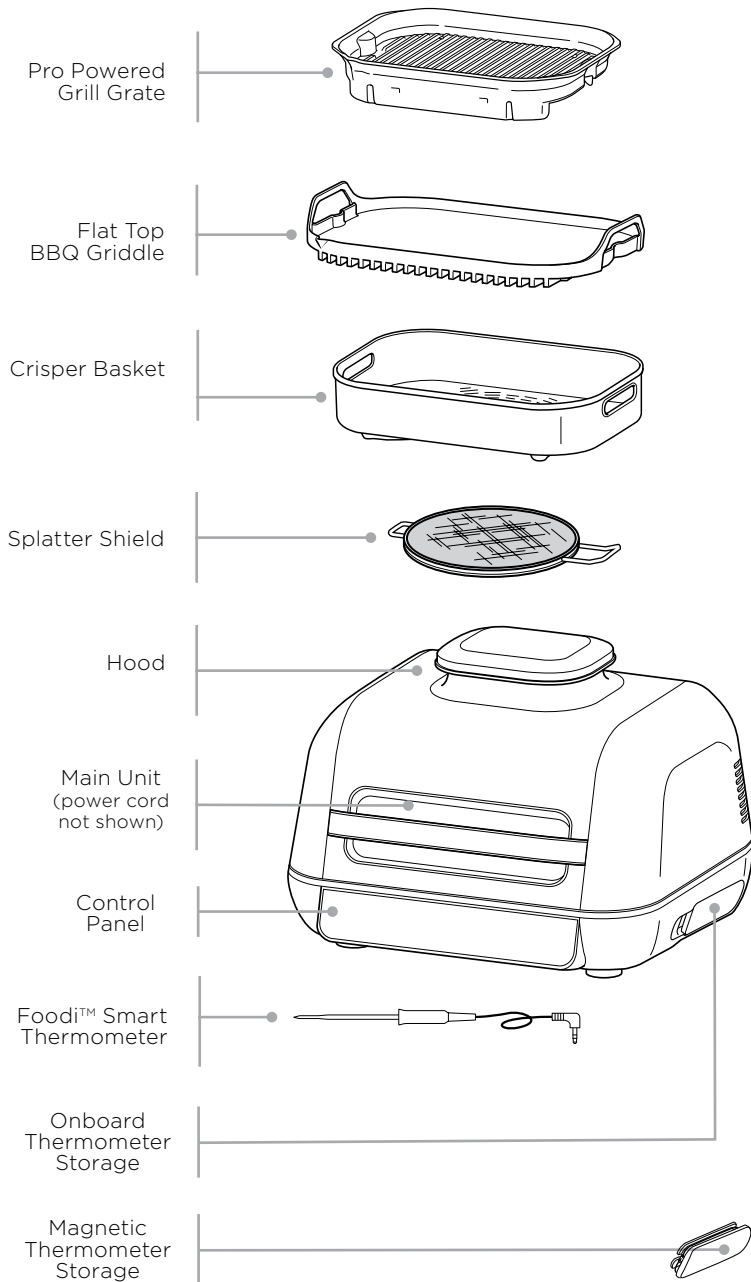
Take care to avoid contact with hot surface. Always use hand protection to avoid burns.



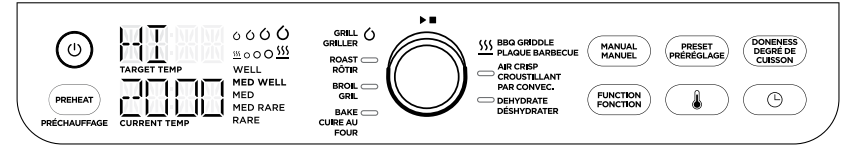
For indoor use only.

## SAVE THESE INSTRUCTIONS

## PARTS



## GETTING TO KNOW THE NINJA™ FOODI™ SMART XL PRO GRILL & GRIDDLE



**NOTE:** Not all functions included with every model.

### FUNCTION BUTTONS

**GRILL:** Closed-hood cooking for top and bottom heat. Best when grilling large or thick cuts of meat or frozen food or for an all-around sear. Open the hood while grilling delicate foods or lean proteins to develop char-grilled textures without over cooking.

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

**BROIL:** Add a crispy finishing touch to meals or melt cheese on sandwiches.

**BBQ GRIDDLE:** Griddle, sauté, or sear everything from pancakes to grilled cheese sandwiches on a flat cooking surface.

**AIR CRISP:** Achieve crispiness and crunch with little to no oil and higher fan speeds.

**BAKE:** Bake cakes, treats, desserts, and more with lower fan speeds.

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

**MANUAL:** Switches the display so you can manually set the internal doneness with the dial.

**PRESET:** When thermometer is inserted, the display will allow you to select your food type. Turn the dial to select your protein.

**DONENESS:** When preset is selected, press the doneness button and turn dial to select desired doneness.

### OPERATING BUTTONS

**POWER:** Make sure unit is plugged in. To turn on the unit, press the button.

**DIAL:** To select a cooking function or other setting, turn the dial .

**START/STOP:** Press the center of the dial to start or stop the selected cooking function. When most cooking functions are started, the unit enters preheat mode, then cooking begins when the temperature setting is reached.

**TEMP:** To select temperature, press the **TEMP** button and use the dial to adjust.

**TIME:** To select cook time, press **TIME** button and use the dial to adjust.

**FUNCTION:** Press to clear all settings or when thermometer is in "Rest" state (if preheating and cooking have not begun).

**PREHEAT:** After you set function, time, and temperature then press the dial, the unit will automatically begin preheating. If PREHEAT button is selected after pressing dial, the unit will skip preheating (not recommended).

**PREHEAT FOR BETTER RESULTS**  
For best grilling results, let the unit fully preheat before adding food. Adding food before preheating is complete may lead to overcooking, smoke, and longer preheat time.

### BEFORE FIRST USE

- 1 Remove all packaging material, 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 pro powered grill grate, flat top BBQ griddle, crisper basket, thermometer, and splatter shield 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.
- 4 Do not use abrasive brushes or sponges on the cooking surfaces, as it will cause damage to the coating.

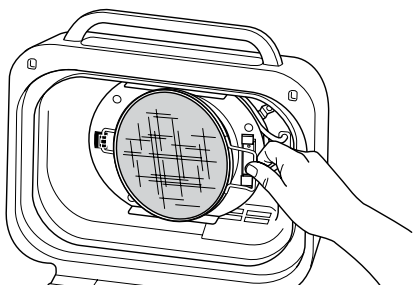
## USING THE NINJA™ FOODI™ SMART XL PRO GRILL & GRIDDLE - CONT.

### 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.

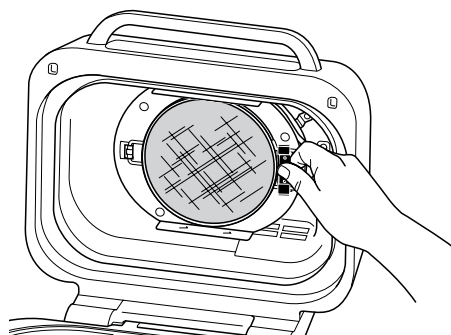
#### Installing the splatter shield

To install, hook the left side of the splatter shield into place and then snap the right side into place until you hear it click and it feels secure.



#### Removing the splatter shield and cleaning

Remove the splatter shield for cleaning after each use. Allow the shield to cool completely, then unhook the shield from the back of the hood by pressing the top tab back, then pull handle forward.



### GRILLCONTROL TECHNOLOGY

When using the Grill functions, you will need to select the pro powered grill grate temperature setting. Below are recommended temperature levels for common ingredients. Use function with grill grate only. **The unit may produce smoke when cooking ingredients on a setting hotter than recommended.**

LO	MED	HI	MAX
<ul style="list-style-type: none"> <li>• Bacon</li> <li>• Sausages</li> <li>• When using thick BBQ sauce</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Frozen meats</li> <li>• Marinated/ sauced meats</li> <li>• Burgers</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Steaks</li> <li>• Chicken</li> <li>• Hot dogs</li> <li>• Meat kebabs</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Veggies</li> <li>• Fruit</li> <li>• Pizzas</li> <li>• Fresh/ frozen seafood</li> <li>• Veggie Kebabs</li> </ul>

#### Switching to Grill after using another function

If the unit is already warm from using a different function, ADD FOOD may appear on the display 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 grease catch. It is also HIGHLY recommended to clean the splatter shield in between uses. This will help prevent grease from burning and causing smoke.

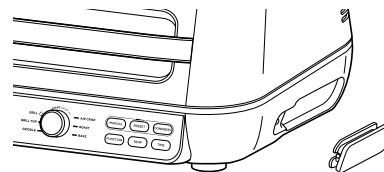
### USING THE FOODI™ SMART THERMOMETER

**IMPORTANT:** To prevent burning or scalding, **DO NOT** place hands near Foodi Smart Thermometer cord when in use.

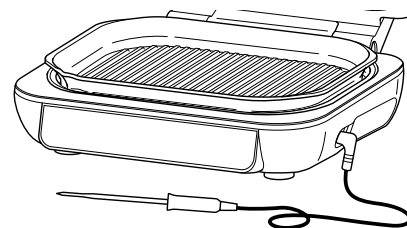
#### Before First Use

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

- 1 Pull the magnetic thermometer storage compartment on the right side of the unit outward. Then unwind the cord from the compartment to remove the thermometer.



- 2 Plug the thermometer into the jack. Push firmly on the plug until it cannot go into the jack any further and you feel or hear it click into place. Place the storage compartment back onto the side of the unit.
- 3 Once the thermometer is plugged into the jack, it will enable the PRESET and MANUAL thermometer buttons. Turn the dial to 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.

- 4 If using PRESET, then press the **PRESET** button and turn the center dial to select your desired food type. Upon selection, press the **DONENESS** button and turn the dial to choose your preferred internal doneness (rare through well).

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

WELL  
MED WELL  
MED  
MED RARE  
RARE

If using MANUAL, then press the MANUAL button and use the below recommended internal cook temperatures.

FOOD TYPE:	SET DONENESS TO:
<b>Fish</b>	Medium 130°F (54°C)
	Medium Well 140°F (60°C)
	Well Done 150°F (65°C)
<b>Chicken/Turkey</b>	Well Done 165°F (74°C)
<b>Pork</b>	Medium 130°F (54°C)
	Medium Well 150°F (65°C)
	Well Done 160°F (71°C)
<b>Beef/Lamb</b>	Rare 115°F (46°C)
	Medium Rare 125°F (52°C)
	Medium 130°F (54°C)
	Medium Well 145°F (63°C)
	Well Done 150°F (65°C)

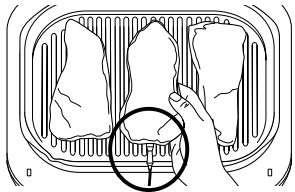
**NOTE:** Reference USDA guidelines for food-safe temperature recommendations.

**NOTE:** The recommendations for BEEF/LAMB are lower than normal as unit will carry-over cook 10° to 15°F (-12° to -9°C).

- 5 Place the accessory required for your selected cook function in the unit and close the hood. Press the dial to begin preheating.

# USING THE NINJA™ FOODI™ SMART XL PRO GRILL & GRIDDLE - 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 for detailed thermometer placement instructions.
- When the unit has preheated and ADD FOOD appears on the display, open the hood, place food with inserted thermometer in the unit, and close the hood over the thermometer cord if the function requires the hood to be closed.



Correct thermometer placement. Thermometer grip is fully inside unit.

- The progress bars at the right of the display will track doneness. Flashing doneness indicates progression to that doneness.

WELL  
MED WELL  
MED  
MED RARE  
RARE

**NOTE:** When using Grill, Roast, BBQ Griddle, or Air Crisp, 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 appear on the display.
- When REST appears on the display, transfer the protein to a plate. Thermometer can be removed before transferring. The protein will continue to carry-over cook to your set doneness, which takes 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 size of protein, cut of protein, and type of protein.

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

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

## 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 highest desired level of doneness.
- After preheating, place proteins inside the grill. When the progress bars show that the lowest 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 lowest 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

**NOTE: DO NOT** use the thermometer with frozen protein or cuts of meat thinner than 1 inch (2,5 cm).

FOOD TYPE:	PLACEMENT	CORRECT	INCORRECT
<b>Steaks</b> <b>Pork chops</b> <b>Lamb chops</b> <b>Chicken breasts</b> <b>Burgers</b> <b>Tenderloins</b> <b>Fish fillets</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Insert thermometer horizontally into the center of the thickest part of the meat.</li> <li>Make sure the thermometer is close to (but not touching) the bone and away from any fat or gristle.</li> <li>Make sure the tip of the thermometer is inserted straight into the thickest part of the meat, not angled toward the bottom or top of it.</li> </ul> <p><b>NOTE:</b> 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>		
<b>Whole chicken</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Insert thermometer horizontally into the thickest part of the breast, parallel to—but not touching—the bone.</li> <li>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.</li> </ul>		

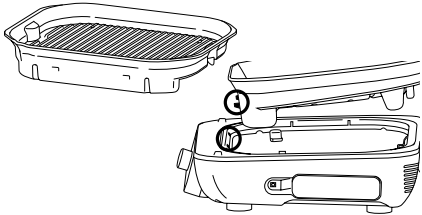


# USING THE NINJA™ FOODI™ SMART XL PRO GRILL & GRIDDLE - CONT.

## COOKING FUNCTIONS

### Grill

- 1 To install the pro powered grill grate, position it in the front of the base so it hooks in, then press down on the back of the grate until it clicks in place. Ensure the splatter shield is in place, then close the hood. **DO NOT** use the flat top BBQ griddle.

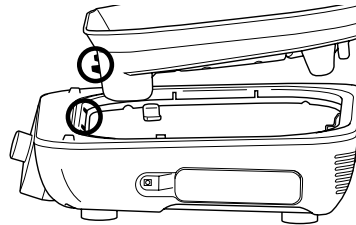
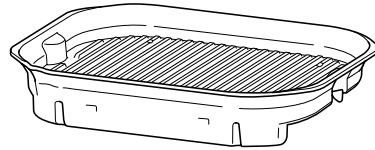


- 2 Make sure the unit is plugged in and press to turn the unit on. Grill will be selected by default.
- 3 The default temperature setting will display. To adjust temperature if desired, press **TEMP** button and turn dial.
- 4 Press the **TIME** button and turn the dial to select the desired time.
- 5 Press dial to begin preheating. The progress bars will begin illuminating. It will take approximately 8-10 minutes to preheat.
- 6 When preheating is complete, the unit will beep and ADD FOOD will appear on the display.
- 7 Open the hood and place ingredients on the grill grate. Close the hood when cooking thick cuts of meats, frozen protein. Keep hood open when cooking delicate food or lean proteins.
- 8 When cook time is complete, the unit will beep and END will appear on the display.
- 9 Remove food from the grill grate.
- 10 Remove the grill grate by pressing the orange release button on the left side of the unit. The grate will pop up from the back, then you can lift it up and out.



### Roast

- 1 To install the pro powered grill grate, position it in the front of the base so it hooks in, then press down on the back of the grate until it clicks in place. Ensure the splatter shield is in place, then close the hood.



- 2 Make sure the unit is plugged in and press to turn the unit on.
- 3 Turn the dial to **ROAST**. The default temperature setting will appear on the display. To adjust temperature if desired, press **TEMP** button and turn dial.
- 4 Press the **TIME** button and turn the dial to select the desired time.
- 5 Press the dial to begin preheating. The progress bars will begin illuminating. It will take approximately 3 minutes 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.

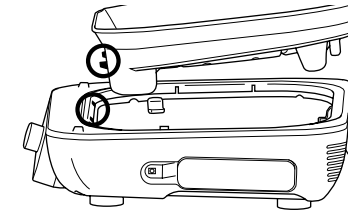
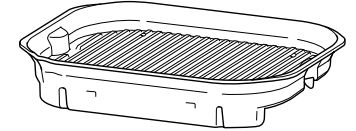
- 6 When preheating is complete, the unit will beep and ADD FOOD will appear on the display.

- 7 Open the hood and place ingredients on the grill grate. Once the hood is closed, cooking will begin and the timer will begin counting down.
- 8 When cook time reaches zero, the unit will beep and END will appear on the display.
- 9 Remove food from the grill grate.
- 10 Remove the grill grate by pressing the orange release button on the left side of the unit. The grate will pop from the back, then lift up.



### Broil (not included on all models)

- 1 To install the pro powered grill grate, position it into the front of the base so it hooks in, then press down on the back of the grate until it clicks in place. Ensure the splatter shield is in place, then close the hood.



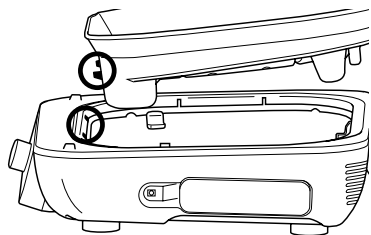
- 2 Place ingredients on the grill grate and close the hood, as the unit does not require preheating for this function.
- 3 Make sure the unit is plugged in and press to turn the unit on.
- 4 Turn the dial to **BROIL** function. The default temperature setting will display. To adjust temperature if desired, press **TEMP** button and turn dial.
- 5 Press the **TIME** button and turn the dial to select the desired time.
- 6 Press the dial to begin. (The unit does not preheat in Broil mode.)
- 7 When cook time reaches zero, the unit will beep and END will appear on the display.
- 8 Remove food from the grill grate.
- 9 Remove the grill grate by pressing the orange release button on the left side of the unit. The grate will pop up from the back, then you can lift it up and out.



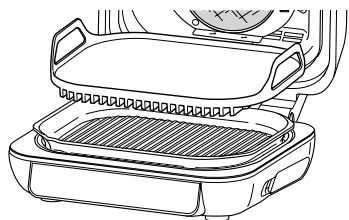
# USING THE NINJA™ FOODI™ SMART XL PRO GRILL & GRIDDLE - CONT.


## BBQ Griddle

- 1 To install the pro powered grill grate, position it in the front of the base so it hooks in, then press down on the back of the grate until it clicks in place. Ensure the splatter shield is in place, then close the hood.



- 2 Place flat top BBQ griddle on the grate so the griddle sits flat. If incorrectly installed it will tilt forward.

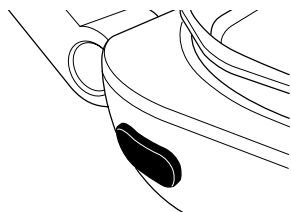


- 3 Make sure the unit is plugged in and press  to turn the unit on.
- 4 Turn the dial to **BBQ GRIDDLE** function. The default temperature setting will display. To adjust temperature if desired, press **TEMP** button and turn dial.
- 5 Press the **TIME** button and turn the dial to select the desired time.
- 6 Press the dial to begin preheating. The progress bars will begin illuminating. It will take approximately 9-10 minutes to preheat.
- 7 When preheating is complete, the unit will beep and ADD FOOD will appear on the display.

- 8 Open the hood and place ingredients on the griddle. The countdown timer has a 15-second delayed start. Leave hood open unless recipe directs otherwise.

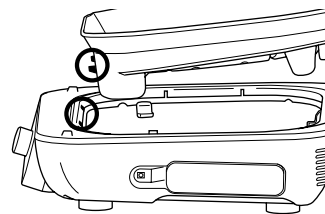
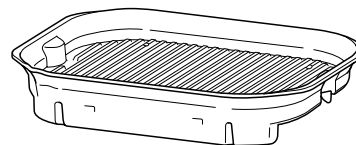
**NOTE:** If batch cooking meats, for best results, we recommend in between batches to close the hood and run the programmed function for 2-3 minutes before adding more food.

- 9 When cook time reaches zero, the unit will beep and END will appear on the display.
- 10 Remove food from the griddle, then remove the griddle from the grill grate.
- 11 Remove the grill grate by pressing the orange release button on the left side of the unit. The grate will pop from the back then lift up.

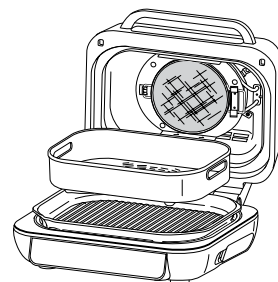



## Air Crisp

- 1 To install the pro powered grill grate, position it in the front of the base so it hooks in, then press down on the back of the grate until it clicks in place. Ensure the splatter shield is in place, then close the hood.



- 2 Place the crisper basket on the grate and position the basket to sit along the rear of the grill grate so the basket feet sit in the grill grate spaces.



- 3 Make sure the unit is plugged in and press  to turn the unit on.
- 4 Turn the dial to **AIR CRISP**. The default temperature setting will appear on the display. To adjust temperature if desired, press **TEMP** button and turn dial.
- 5 Press the **TIME** button and turn the dial to select the desired time.

- 6 Press the dial to begin preheating. The progress bars will begin illuminating. It will take approximately 3 minutes to preheat.
- 7 When preheating is complete, the unit will beep and ADD FOOD will appear on the display.

**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.

- 8 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.
- 9 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.
- 10 When cook time reaches zero, the unit will beep and END will appear on the display.
- 11 Remove crisper basket from the grill grate.
- 12 Remove the grill grate by pressing the orange release button on the left side of the unit. The grate will pop from the back, then lift up.

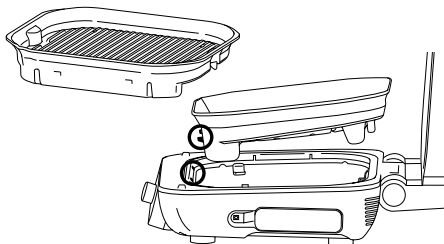




## USING THE NINJA™ FOODI™ SMART XL PRO GRILL & GRIDDLE - CONT.

### Bake

- 1 To install the pro powered grill grate, position it in the front of the base so it hooks in, then press down on the back of the grate until it clicks in place. Ensure the splatter shield is in place, then close the hood.



- 2 Make sure the unit is plugged in and press **⏻** to turn the unit on.
- 3 Turn the dial to **BAKE**. The default temperature setting will appear on the display. To adjust temperature if desired, press **TEMP** button and turn dial.
- 4 Press the **TIME** button and turn the dial to select the desired time.
- 5 Press the dial to begin preheating. The progress bars will begin illuminating. It will take approximately 3 minutes to preheat.

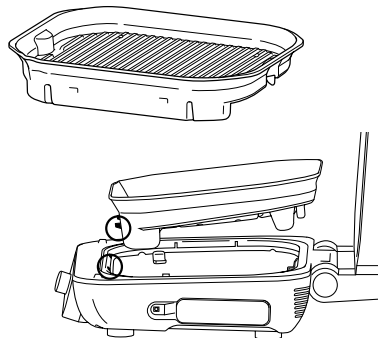
**NOTE:** While preheating is strongly recommended for best results, you can skip it by pressing the **PREHEAT** button. **ADD FOOD** will appear on the display.

- 6 When preheating is complete, the unit will beep and **ADD FOOD** will appear on the display.
- 7 Open the hood and place ingredients on the grate or place bake pan on the grate. Once the hood is closed, cooking will begin and the timer will start counting down.
- 8 When cook time reaches zero, the unit will beep and **END** will appear on the display.
- 9 Remove food from the grill grate.
- 10 Remove the grill grate by pressing the orange release button on the left side of the unit. The grate will pop up from the back, then you can lift it up and out.



### Dehydrate (not included on all models)

- 1 To install the pro powered grill grate, position it in the front of the base so it hooks in, then press down on the back of the grate until it clicks in place. Ensure the splatter shield is in place, then close the hood.



- 2 Place the crisper basket on the grill grate and add ingredients to the basket. Close the hood, as the unit does not require preheating for this function.
- 3 Make sure the unit is plugged in and press **⏻** to turn the unit on.
- 4 Turn the dial to **DEHYDRATE** function. The default temperature setting will display. To adjust temperature if desired, press **TEMP** button and turn dial.
- 5 Press the **TIME** button and turn the dial to select the desired time.
- 6 Press the dial to begin. (The unit does not preheat in Dehydrate mode.)
- 7 When dehydrate time reaches zero, the unit will beep and **END** will appear on the display.
- 8 Remove ingredients and basket from the grill grate.
- 9 Remove the grill grate by pressing the orange release button on the left side of the unit. The grate will pop up from the back, then you can lift it up and out.



## CLEANING YOUR NINJA™ FOODI™ SMART XL PRO GRILL & GRIDDLE

The unit should be cleaned thoroughly after each 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 pro powered grill grate, flat top BBQ griddle, crisper basket, and splatter shield are dishwasher safe. The thermometer and thermometer holder are **NOT** dishwasher safe.
- For the best dishwasher cleaning results, we recommend rinsing the powered grill grate, flat top BBQ griddle, crisper basket, and splatter shield with warm water before placing them in the dishwasher.
- If hand-washing, air-dry or towel-dry all parts after washing.
- The inner hood should be wiped down with a damp towel or cloth after each use to deodorize the unit and remove any grease.
- If food residue or grease is stuck on the powered grill grate, splatter shield, or any other removable part (except the thermometer), soak in warm, soapy water before cleaning.

**NOTE:** The Foodi Smart Thermometer and holder are handwash with a damp cloth only. Never place unit or thermometer in dishwasher or submerge in liquid of any kind.

- Clean the splatter shield after every use. Soaking the splatter shield overnight will help soften any baked-on grease. After soaking, use a cleaning brush or tool 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.
- Gently wipe down the inside of the hood with a damp cloth.

**NOTE: NEVER** use abrasive tools or cleaners. **NEVER** immerse the main unit or thermometer in water or any other liquid. Do not place in dishwasher.

- When stacking the coated accessories to store, place a cloth or paper towel between each piece to protect the coated surfaces.

## REPLACEMENT PARTS

To order additional parts and accessories, visit [ninjaccessories.com](http://ninjaccessories.com) or contact Customer Service at 1-855-520-7816. So we may better assist you, please register your product online at [registeryourninja.com](http://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.
- **“Add Grate” appears on the control panel display.**  
The grill grate must be installed in the base unit before cooking. Add the powered grill grate.
- **“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](http://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 is there no noise during BBQ Griddle preheat even though the preheat progress bars are showing?**  
As long as the progress bars show, your unit is preheating. BBQ Griddle will preheat the bottom plate, and the fan will turn on several minutes into preheating.
- **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 dial.
- **Should I add my ingredients before or after preheating?**  
For best results, let the unit preheat before adding ingredients.
- **Why is the 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?**  
By opening the hood during a cooking function besides Grill and BBQ Griddle, 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 unit's high temperatures.
- **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 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, 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](http://ninjaaccessories.com).
2. Any unit that has been tampered with or used for commercial purposes
3. Damage caused by misuse, abuse, negligent handling, failure to perform required maintenance (e.g., failure to keep the splatter shield and grease collector clean), or damage due to mishandling in transit.
4. Consequential and incidental damages.
5. Defects caused by repair persons not authorized by SharkNinja. These defects include damages caused in the process of shipping, altering, or repairing the SharkNinja product (or any of its parts) when the repair is performed by a repair person not authorized by SharkNinja.
6. Products purchased, used, or operated outside North America.

### How to get service

If your appliance fails to operate properly while in use under normal household conditions within the warranty period, visit [ninjakitchen.ca/support](http://ninjakitchen.ca/support) 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 [registeryourninja.com](http://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 \$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 receipt as proof of purchase. We also ask that you register your product online at [registeryourninja.com](http://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.


# THANK YOU

for purchasing the Ninja™ Foodi™ Smart XL Pro Grill & Griddle



## ENREGISTREZ VOTRE ACHAT

 registryourninja.com

 Numérisez le code QR avec votre appareil mobile

## CONSIGNEZ CES RENSEIGNEMENTS

Numéro de modèle : \_\_\_\_\_

Numéro de série : \_\_\_\_\_

Date d'achat : \_\_\_\_\_  
(Conservez la facture)

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

## CARACTÉRISTIQUES TECHNIQUES

Tension : 120V- 60Hz

Puissance : 1760W

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

# TABLE DES MATIÈRES

<b>Mesures de protection importantes</b> .....	<b>22</b>
<b>Pièces</b> .....	<b>24</b>
<b>Présentation de la Plaque et Gril TG Pro Smart Ninja™ Foodi™</b> .....	<b>25</b>
Boutons de fonction .....	25
Boutons de commande .....	25
<b>Avant la première utilisation</b> .....	<b>25</b>
<b>Utilisation la Plaque et Gril TG Pro Smart Ninja Foodi</b> .....	<b>26</b>
Pare-éclaboussures .....	26
Technologie GrillControl .....	26
Cuisson par lots .....	26
<b>Utilisation du thermomètre Foodi Smart</b> .....	<b>27</b>
<b>Fonctions de cuisson</b> .....	<b>30</b>
Griller .....	30
Rôtir .....	30
Cuire sous gril .....	31
Plaque BBQ .....	32
Fonction Air Crisp .....	33
Cuire .....	34
Déshydrater .....	34
<b>Nettoyage de la Plaque et Gril TG Pro Smart Ninja Foodi</b> .....	<b>35</b>
<b>Pièces de rechange</b> .....	<b>35</b>
<b>Dépannage</b> .....	<b>36</b>
<b>Garantie</b> .....	<b>37</b>

# MESURES DE PROTECTION IMPORTANTES

USAGE DOMESTIQUE UNIQUEMENT • LIRE TOUTES LES INSTRUCTIONS AVANT UTILISATION

Lors de l'utilisation d'appareils électriques, les mesures de sécurité de base doivent toujours être suivies, notamment :

## ⚠ AVERTISSEMENT

- 1 Pour éliminer tout risque d'étouffement pour les jeunes enfants, jetez immédiatement tous les matériaux d'emballage lors du déballage.
- 2 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.
- 3 Maintenez l'appareil et son cordon hors de la portée des enfants. **NE laissez PAS** d'enfants utiliser l'appareil. Une surveillance étroite est nécessaire lorsqu'il est utilisé en présence d'enfants.
- 4 Cet appareil est destiné à un usage domestique uniquement. **N'utilisez PAS** cet appareil à des fins autres que celles pour lesquelles il a été conçu. **N'utilisez PAS** l'appareil dans des véhicules en mouvement ou dans des bateaux. **NE l'utilisez PAS** à l'extérieur. Une mauvaise utilisation peut entraîner des blessures.
- 5 Assurez-vous que la surface est de niveau, propre et sèche. **NE placez PAS** l'appareil près du bord du comptoir pendant son fonctionnement.
- 6 Assurez-vous que l'appareil est **TOUJOURS** bien assemblé avant l'utilisation.
- 7 Pendant l'utilisation de cet appareil, laissez au moins 15,25 cm d'espace au-dessus et autour de l'appareil pour permettre une circulation d'air.
- 8 Pour vous protéger contre les décharges électriques, **N'immergez PAS** le cordon, les fiches ou le boîtier de l'appareil principal dans l'eau ou dans d'autres liquides.
- 9 **N'utilisez PAS** l'appareil si son cordon ou sa fiche sont endommagés. Inspectez régulièrement l'appareil et le cordon d'alimentation. En cas de dysfonctionnement ou d'endommagement de l'appareil, cessez immédiatement son utilisation et communiquez avec le service à la clientèle.
- 10 **N'utilisez JAMAIS** la prise sous le comptoir.
- 11 **NE placez PAS** l'appareil sur le bord d'une table ou d'un comptoir, ne le laissez pas pendre d'une table ou d'un comptoir et ne le laissez pas toucher aux surfaces chaudes.
- 12 Utilisez uniquement les accessoires recommandés inclus avec cet appareil ou autorisés par SharkNinja. L'utilisation d'accessoires non recommandés par SharkNinja peut provoquer un incendie ou des blessures.
- 13 Avant de placer des accessoires dans l'appareil de cuisson, assurez-vous qu'ils soient propres et secs.
- 14 **N'utilisez PAS** l'appareil sans avoir installé la grille du gril et le pare-éclaboussures.
- 15 Assurez-vous **TOUJOURS** que le couvercle est bien fermé avant l'utilisation.
- 16 **NE déplacez PAS** l'appareil pendant l'utilisation.
- 17 **NE couvrez PAS** la prise d'air ou la sortie 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.
- 18 **NE touchez PAS** aux surfaces chaudes. Les surfaces de l'appareil sont chaudes pendant et après l'utilisation. Pour éviter les brûlures et les blessures, utilisez **TOUJOURS** des sous-plats ou des gants isolants, et utilisez les poignées ou les boutons.

- 19 **NE touchez PAS** les accessoires pendant la cuisson ou immédiatement après celle-ci. Le panier devient extrêmement chaud pendant la cuisson. Évitez tout contact physique lorsque vous retirez cet accessoire de l'appareil. Pour éviter tout risque de brûlure ou de blessure, faites **TOUJOURS** attention lorsque vous manipulez le produit. Nous recommandons l'utilisation d'ustensiles à long manche et de coussinets de protection ou de mitaines de cuisine isolées.
- 20 **N'utilisez PAS** cet appareil pour effectuer la friture en bain.
- 21 Pour éviter tout risque de maladie, utilisez **TOUJOURS** un thermomètre externe pour vérifier que vos aliments sont cuits aux températures recommandées.
- 22 Si un feu de friture se produit ou si l'unité émet de la fumée noire, débranchez-la immédiatement. Attendez qu'il n'y ait plus de fumée avant de retirer les accessoires de cuisson.
- 23 Pour l'entretien régulier de l'appareil, reportez-vous à la section Nettoyage et entretien.
- 24 Pour débrancher l'appareil, appuyez sur le bouton d'alimentation pour mettre l'appareil hors tension, puis débranchez-le de la prise quand il n'est pas utilisé ou avant son nettoyage.
- 25 Laissez l'appareil refroidir avant de le nettoyer, de le démonter, d'y introduire ou d'en retirer des pièces et de l'entreposer.
- 26 **NE nettoyez PAS** l'appareil avec des tampons à récurer métalliques. Des morceaux peuvent se détacher du tampon et toucher des pièces électriques, ce qui crée un risque d'électrocution.
- 27 Le nettoyage et l'entretien par l'utilisateur ne doivent pas être effectués par des enfants.
- 28 **NE placez PAS** sur ou près d'un brûleur électrique ou au gaz chaud ou dans un four chaud.
- 29 Il faut faire preuve d'une extrême prudence quand un appareil contenant de l'huile chaude ou d'autres liquides chauds est déplacé.
- 30 Ne placez rien sur le dessus du produit lorsque le couvercle est fermé pendant l'utilisation et lorsqu'il est entreposé.
- 31 Assurez-vous que la grille du gril est correctement insérée et bien verrouillée en place.
- 32 Assurez-vous toujours que le gril est complètement froid avant de relâcher et de retirer les plaques de cuisson.



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.

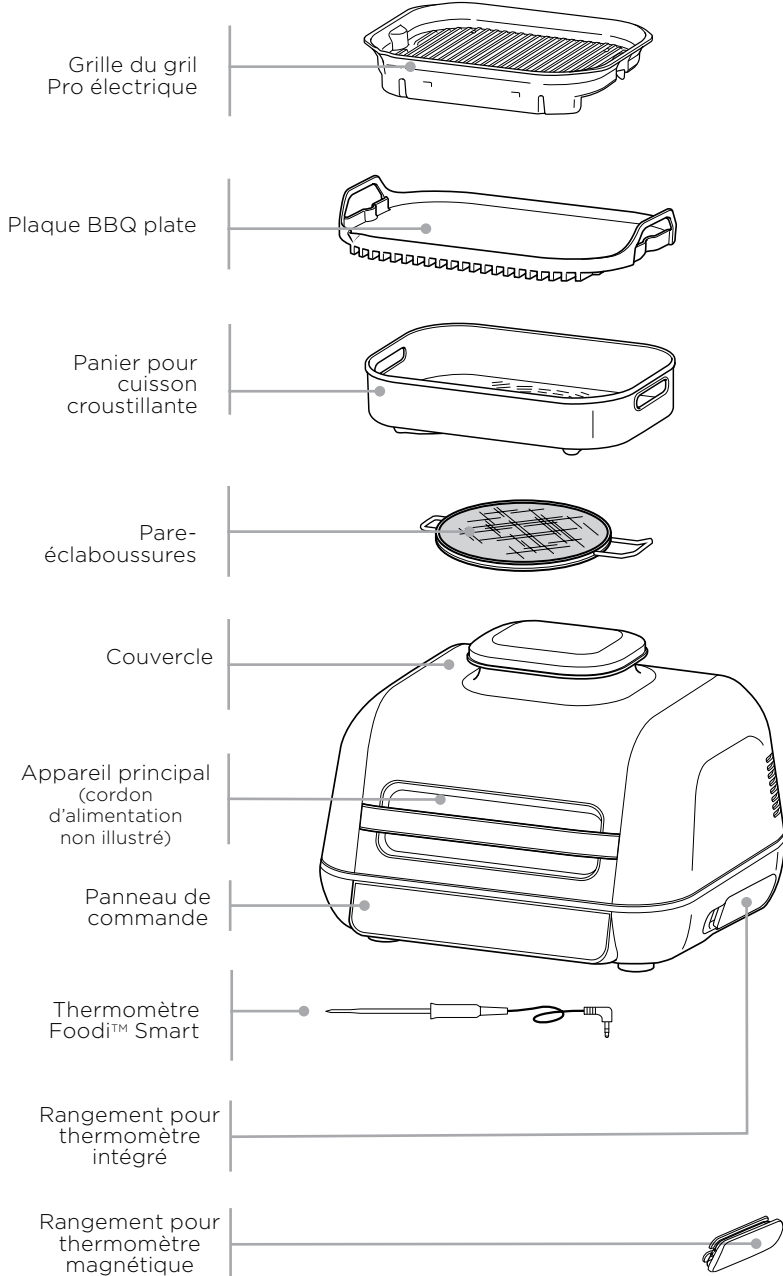


Prenez soin d'éviter de toucher toute surface chaude. Protégez-vous toujours les mains pour éviter de vous brûler.

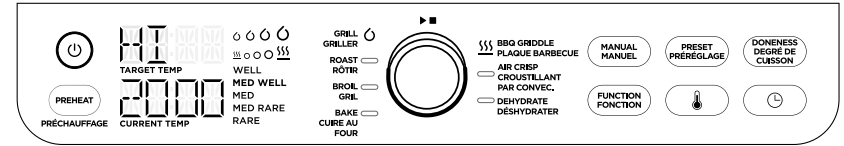


Pour usage intérieur et domestique seulement.

## CONSERVEZ CES INSTRUCTIONS



POUR BIEN CONNAÎTRE LA PLAQUE ET GRIL TG PRO SMART NINJA™ FOODI™



**REMARQUE :** Toutes les fonctions ne sont pas incluses avec tous les modèles.

**BOUTONS DE FONCTION**

**GRILL (GRILLER) :** Cuisson à couvercle fermé pour la chaleur du haut et du bas. Idéal pour griller de gros morceaux de viande ou des aliments congelés ou pour bien saisir les aliments. Ouvrir le couvercle pour la cuisson d'aliments délicats ou de protéines maigres afin de développer des textures grillées sans cuisson excessive.

**ROAST (RÔTIR) :** Attendrir la viande, rôtir les légumes et plus encore.

**BROIL (CUIRE SOUS GRIL) :** Ajoutez une touche croustillante à vos repas ou faites fondre du fromage sur vos sandwiches.

**BBQ GRIDDLE (PLAQUE BARBECUE) :** Grillez, faites sauter ou saisir tout, des crêpes aux sandwiches au fromage sur une surface de cuisson plate.

**AIR CRISP (CUISSON CROUST. PAR CONVECT.) :** Obtenez une texture croustillante et croquante avec peu ou pas d'huile et des vitesses de ventilation supérieures.

**BAKE (CUIRE) :** Préparez des gâteaux, des friandises, des desserts et plus encore à des vitesses de ventilation inférieures.

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

**MANUAL (MANUEL) :** Change l'affichage pour que vous puissiez régler manuellement la cuisson précise à l'aide du cadran.

**PRESET (PRÉRÉGLER) :** Lorsque le thermomètre est inséré, l'écran d'affichage vous permet de sélectionner votre type d'aliment. Tournez le cadran pour sélectionner votre protéine.

**DONENESS (DEGRÉ DE CUISSON) :** Lorsque Preset (préréglé) est sélectionné, appuyez sur le bouton Doneness (degré de cuisson) et tournez le cadran pour choisir la cuisson précise souhaitée.

**BOUTONS DE COMMANDE**

**POWER (ALIMENTATION) :** Assurez-vous que l'unité est branchée. Pour allumer l'appareil, appuyez sur le bouton.

**CADRAN :** Pour sélectionner une fonction ou un autre réglage de cuisson, tournez le cadran .

**START/STOP (MARCHÉ/ARRÊT) :** Appuyez sur le centre du cadran pour démarrer ou arrêter la fonction de cuisson sélectionnée. Lorsque la majorité des fonctions de cuisson sont en marche, l'appareil passe en mode de préchauffage, puis la cuisson commence lorsque la température est atteinte.

**TEMP (TEMPÉRATURE) :** Pour sélectionner la température, appuyez sur le bouton **TEMP** (TEMPÉRATURE) et tournez le cadran pour régler la température.

**TIME (TEMPS) :** Pour sélectionner un temps de cuisson, appuyez sur le bouton **TIME** (TEMPS), puis tournez le cadran pour régler le temps.

**FONCTION :** Appuyez sur ce bouton pour effacer tous les réglages ou lorsque le thermomètre est en mode Rest (repos) (si le préchauffage et la cuisson ne sont pas en cours).

**PREHEAT (PRÉCHAUFFER) :** Après avoir réglé la fonction, le temps et la température de cuisson, appuyez sur le cadran et l'appareil commence automatiquement à préchauffer. Si le bouton PREHEAT (PRÉCHAUFFER) est sélectionné après avoir appuyé sur le cadran, l'appareil ignore le préchauffage (non recommandé).

**PRÉCHAUFFEZ POUR DE MEILLEURS RÉSULTATS**  
Pour de meilleurs résultats de grillade, laissez l'appareil préchauffer complètement avant d'ajouter des aliments. L'ajout d'aliments avant la fin du préchauffage peut entraîner une cuisson excessive, de la fumée et un temps de préchauffage plus long.

**AVANT LA PREMIÈRE UTILISATION**

- 1 Retirez tous les matériaux d'emballage et le ruban collant 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 la grille du grill Pro électrique, la plaque BBQ plate, le panier pour cuisson croustillante, le thermomètre et le pare-éclaboussures dans de l'eau chaude savonneuse, puis rincer et laisser sécher complètement. Tous les accessoires, sauf le thermomètre, vont au lave-vaisselle. **NE LAVEZ JAMAIS** l'appareil principal ou le thermomètre au lave-vaisselle.
- 4 N'utilisez pas de brosses ou d'éponges abrasives sur les surfaces de cuisson, car elles pourraient endommager le revêtement.



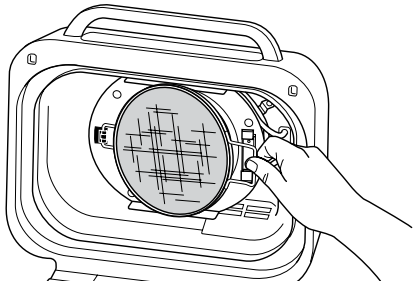
# UTILISATION DE LA PLAQUE ET GRIL TG PRO SMART NINJA™ FOODI™ - SUITE

## PARE-ÉCLABOUSSURES

Situé sous le couvercle, le pare-éclaboussures garde l'élément chauffant propre. Assurez-vous **TOUJOURS** que le pare-éclaboussures est installé pendant la cuisson. Si vous n'utilisez pas le pare-éclaboussures, il y a un risque d'accumulation d'huile sur l'élément chauffant ce qui peut provoquer de la fumée.

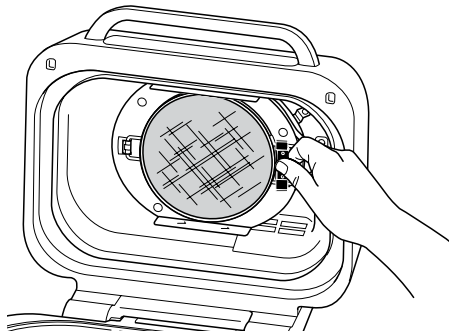
### Installer le pare-éclaboussures

Pour l'installer, accrochez le côté gauche du pare-éclaboussures en place, puis enclenchez le côté droit jusqu'à ce que vous entendiez un clic et qu'il soit bien fixé.



### Enlever et nettoyer le pare-éclaboussures

Retirez le pare-éclaboussures pour le nettoyage après chaque utilisation. Laissez le pare-éclaboussures refroidir complètement, puis décrochez-le de l'arrière du couvercle en appuyant sur la languette supérieure vers l'arrière, puis en tirant sur la poignée vers l'avant.



## TECHNOLOGIE GRILLCONTROL

Lorsque vous utilisez les fonctions de grill, vous devez sélectionner le réglage de température de la grille du grill électrique professionnelle. Vous trouverez ci-dessous les niveaux de température recommandés pour les ingrédients courants. Utilisez cette fonction seulement avec la grille du grill.

**L'appareil peut produire de la fumée lorsque la cuisson est à une température plus élevée que ce qui est recommandé.**

LO (basse)	MED (moyenne)	HI (élevée)	MAX
<ul style="list-style-type: none"> <li>Bacon</li> <li>Saucisses</li> <li>Lorsque vous utilisez une sauce barbecue épaisse</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Viandes congelées</li> <li>Viandes marinées ou viandes avec sauce</li> <li>Hamburgers</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Steaks</li> <li>Poulet</li> <li>Hot dogs</li> <li>Brochettes de viande</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Légumes</li> <li>Fruits</li> <li>Pizzas</li> <li>Fruits de mer frais ou congelés</li> <li>Brochettes aux légumes</li> </ul>

### Passer au grill après avoir utilisé une autre fonction

Si l'appareil est déjà chaud en utilisant une fonction différente, ADD FOOD (AJOUTER DES ALIMENTS) peut apparaître immédiatement sur l'écran. Nous recommandons de laisser la grille du grill se réchauffer pendant au moins six (6) minutes avant de mettre les ingrédients sur celle-ci.

### Cuisson par lots

Lorsque vous grillez plus de deux lots consécutifs d'aliments, il est recommandé de vider le gras ou l'huile du bac collecteur de graisse. Il est aussi **FORTEMENT** recommandé de nettoyer le pare-éclaboussures entre chaque utilisation. Cela permet d'éviter que la graisse ne brûle et ne produise de la fumée.

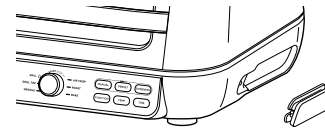
## UTILISATION DU THERMOMÈTRE FOODI™ SMART

**IMPORTANT :** Pour éviter les brûlures, **NE placez PAS** les mains à proximité du cordon du thermomètre Foodi Smart pendant son utilisation.

### Avant la première utilisation

Assurez-vous que la prise du thermomètre est exempte de tout résidu et que le cordon ne présente aucun nœud avant de le brancher dans la prise. Manipulez le cordon avec soin.

**1** Tirez le compartiment de rangement du thermomètre magnétique sur le côté droit de l'appareil vers l'extérieur. Puis, déroulez le cordon du compartiment pour retirer le thermomètre.



**2** Branchez le thermomètre dans la prise. Appuyez fermement sur la fiche jusqu'à ce qu'elle ne puisse plus entrer plus loin dans la prise et que vous sentiez ou entendiez qu'elle a cliqué dans sa position propice. Remplacez le compartiment de rangement sur le côté de l'appareil.

**3** Une fois le thermomètre branché dans la prise, il active les boutons PRESET (PRÉRÉGLÉ) et MANUAL (MANUEL) du thermomètre. Tournez le cadran pour sélectionner la fonction de cuisson désirée (p. ex., grill) et la température de cuisson.

**4** Si vous utilisez le mode PRESET (PRÉRÉGLÉ), appuyez sur le bouton **PRESET** (PRÉRÉGLÉ) et tournez le



**REMARQUE :** Il n'est pas nécessaire de régler le temps de cuisson, car l'appareil éteint automatiquement l'élément chauffant et vous avertit lorsque vos aliments ont fini de cuire.

cadran central pour sélectionner le type de nourriture désiré. Une fois cette fonction sélectionnée, appuyez sur le bouton **DONENESS** (DEGRÉ DE CUISSON) et tournez le cadran pour choisir le degré de cuisson interne que vous préférez (saignant à bien cuit).

**REMARQUE :** Cuire différentes viandes ou les mêmes viandes à différents degrés de cuisson? Reportez-vous à la page suivante pour plus de détails sur la programmation.

WELL  
MED WELL  
MED  
MED RARE  
RARE

Si vous utilisez le mode MANUAL (MANUEL), appuyez sur le bouton MANUAL (MANUEL) et utilisez les températures de cuisson internes recommandées ci-dessous.

**5** Placez l'accessoire requis pour la fonction de cuisson choisie dans l'unité et fermez le couvercle. Appuyez sur le cadran pour commencer le préchauffage.

TYPE D'ALIMENT :	RÉGLER LE DEGRÉ DE CUISSON À :
Poissons	Moyen 130°F (54°C)
	Moyen-bien cuit 140°F (60°C)
	Bien cuit 150°F (65°C)
Poulet/dinde	Bien cuit 165°F (74°C)
Porc	Moyen 130°F (54°C)
	Moyen-bien cuit 150°F (65°C)
	Bien cuit 160°F (71°C)
Bœuf/agneau	Saignant 115°F (46°C)
	Moyen-saignant 125°F (52°C)
	Moyen 130°F (54°C)
	Moyen-bien cuit 145°F (63°C]
	Bien cuit 150°F (65°C)

**REMARQUE :** Consultez les lignes directrices de l'USDA pour les recommandations de températures permettant d'assurer la salubrité alimentaire.

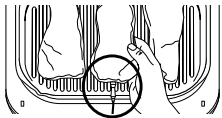
**REMARQUE :** Les recommandations pour le BŒUF et l'AGNEAU sont inférieures à la normale en raison de la cuisson au repos (de 10 à 15°F [-12° à -9°C]).



# UTILISATION DE LA PLAQUE ET GRIL TG PRO SMART NINJA™ FOODI™ - SUITE

**6** Pendant que l'appareil est en préchauffage, insérez le thermomètre à l'horizontale au centre de la partie la plus épaisse du morceau de viande. **Consultez le tableau à la page adjacente pour obtenir des instructions détaillées sur l'emplacement du thermomètre.**

**7** Lorsque l'appareil a terminé le préchauffage et que ADD FOOD (AJOUTER DES ALIMENTS) apparaît à l'écran, ouvrez le couvercle, placez des aliments avec un thermomètre inséré dans l'appareil et fermez le couvercle par-dessus le cordon du thermomètre si la fonction exige que le couvercle soit fermé.



Bon positionnement du thermomètre. La poignée du thermomètre est entièrement à l'intérieur de l'appareil. Les barres de progression à droite de l'affichage permet de suivre le degré de cuisson. Le clignotement du degré de cuisson indique la progression vers ce degré de cuisson.

WELL  
MED WELL  
MED  
MED RARE  
RARE

**REMARQUE :** Si vous utilisez la fonction Grill (griller), BBQ Griddle (plaque BBQ) et Air Crisp (cuisson croustillante par convection), il émet un bip et affiche FLIP (RETOURNER). Retourner les aliments est facultatif, mais recommandé.

**9** L'appareil s'arrête automatiquement lorsque le degré de cuisson désirée est presque atteint, car il tient compte de la cuisson au repos et GET FOOD (RETIRER LES ALIMENTS) s'affiche à l'écran.

**10** Lorsque le message REST (AU REPOS) apparaît à l'affichage, transférez la viande dans une assiette. Vous pouvez retirer le thermomètre avant de la transférer. Les protéines continueront de cuire au repos selon votre degré de cuisson réglé, ce qui prend environ 3 à 5 minutes. Il s'agit d'une étape importante, car le fait de ne pas cuire au repos pourrait donner des résultats moins cuits. Les temps de cuisson au repos peuvent varier en fonction de la taille des protéines, de la coupe des protéines et du type de protéines.

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

**REMARQUE :** Pour vérifier la température interne des autres morceaux de protéines, appuyez sur MANUAL (MANUEL) et insérez le thermomètre dans chaque morceau de viande.

## UTILISER LE THERMOMÈTRE DANS DIFFÉRENTS SCÉNARIOS DE CUISSON :

### Cuisson de 2 protéines ou plus de la même taille à différents degrés de cuisson :

- Réglez la fonction Preset (Préréglé) au degré de cuisson souhaité le plus élevé.
- Insérez le thermomètre dans la protéine dont le degré de cuisson souhaité est le plus élevé.
- Après le préchauffage, placez les protéines à l'intérieur du gril. Lorsque les barres de progression indiquent que le degré de cuisson désiré le plus bas est atteint, retirez la protéine sans thermomètre.
- Continuez la cuisson de la protéine restante jusqu'à ce que le prochain degré de cuisson souhaité soit atteint.

### Cuisson de 2 protéines ou plus de différentes tailles :

- Insérez le thermomètre dans la plus petite protéine et utilisez la fonction Preset (Préréglé) pour choisir le degré de cuisson.
- Lorsque la cuisson de cette protéine est terminée, retirez-la de l'appareil.
- Utilisez des gants de cuisine. Transférez le thermomètre à la plus grande protéine et utilisez les flèches à gauche de l'écran pour choisir son degré de cuisson.

### Cuisson de 2 types de protéines différentes ou plus :

- Insérez le thermomètre dans la protéine dont le degré de cuisson souhaité est le plus bas.
- Utilisez la fonction Manual (Manuel) pour choisir la température interne souhaitée.
- Lorsque la cuisson de cette protéine est terminée, retirez-la de l'appareil.
- Utilisez des gants de cuisine. Transférez le thermomètre à l'autre protéine et utilisez la fonction Manual (manuel) pour choisir la température interne souhaitée.

## COMMENT INSÉRER CORRECTEMENT LE THERMOMÈTRE

**REMARQUE :** N'utilisez PAS le thermomètre pour des protéines congelées ni pour des coupes de viande dont l'épaisseur est inférieure à 1 po (2,5 cm).

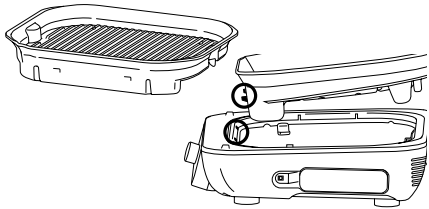
<p><b>Steaks</b> <b>Côtelettes de porc</b> <b>Côtelettes d'agneau</b> <b>Poitrines de poulet</b> <b>Hamburgers</b> <b>Filets</b> <b>Filets de poisson</b></p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Insérez le thermomètre horizontalement au centre de la partie la plus épaisse de la viande.</li> <li>• Assurez-vous que le thermomètre est près de l'os (sans le toucher) et loin du gras ou des cartilages.</li> <li>• Assurez-vous que le bout du thermomètre est inséré directement dans la partie la plus épaisse de la viande, et non en angle vers le haut ou le bas.</li> </ul> <p><b>REMARQUE :</b> La partie la plus épaisse du filet pourrait ne pas être le centre. Il est important que le bout du thermomètre soit dans cette partie pour obtenir les résultats souhaités.</p>		
<p><b>Poulet entier</b></p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Insérez le thermomètre horizontalement dans la partie la plus épaisse de la poitrine, parallèlement à l'os sans le toucher.</li> <li>• Assurez-vous que le bout du thermomètre atteigne le centre de la partie la plus épaisse de la poitrine sans la transpercer pour aboutir dans la cavité.</li> </ul>		

# UTILISATION DE LA PLAQUE ET GRIL TG PRO SMART NINJA™ FOODI™ - SUITE

## FONCTIONS DE CUISSON

### Grill (griller)

1 Pour installer la grille du grill électrique, placez-la à l'avant de la base de manière à ce qu'elle s'accroche, puis appuyez sur l'arrière de la grille jusqu'à ce qu'elle s'enclenche. Assurez-vous que le pare-éclaboussures est en place, puis fermez le couvercle. **N'utilisez PAS** la plaque BBQ plate.



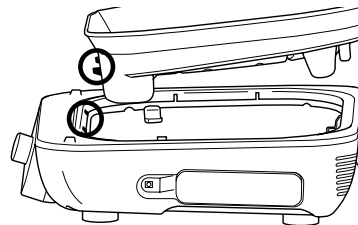
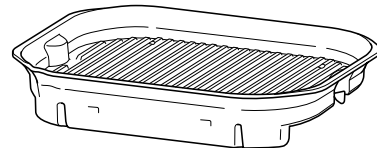
- 2 Assurez-vous que l'appareil est branché et appuyez sur (☺) pour l'allumer. Le grill sera sélectionné par défaut.
- 3 La température réglée par défaut s'affiche. Si vous souhaitez régler la température, appuyez sur le bouton **TEMP** (TEMPÉRATURE) et tournez le cadran.
- 4 Appuyez sur le bouton **TIME** (TEMPS) et tournez le cadran pour sélectionner le temps de cuisson souhaité.
- 5 Appuyez sur le cadran pour commencer le préchauffage. Les barres de progression s'allument. Il faut compter environ 8 à 10 minutes pour préchauffer l'appareil.
- 6 Lorsque la cuisson est terminée, l'appareil émet un bip et **ADD FOOD** (AJOUTER DES ALIMENTS) apparaît sur l'affichage.
- 7 Ouvrez le couvercle et placez les ingrédients sur la grille du grill. Fermez le couvercle lorsque vous préparez des coupes épaisses de viande, des protéines congelées. Gardez le couvercle ouvert lorsque vous préparez des aliments délicats ou des protéines maigres.
- 8 Lorsque le temps de cuisson est terminé, l'appareil émet un bip et **END** (FIN) apparaît sur l'affichage.
- 9 Retirez les aliments de la grille du grill.

10 Retirez la grille du grill en appuyant sur le bouton de déverrouillage orange situé sur le côté gauche de l'appareil. La grille se déclenche à l'arrière, puis vous pourrez la soulever et la sortir.



### Roast (rôtir)

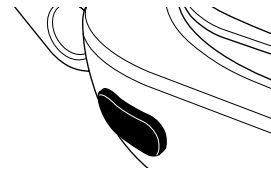
1 Pour installer la grille du grill électrique, placez-la à l'avant de la base de manière à ce qu'elle s'accroche, puis appuyez sur l'arrière de la grille jusqu'à ce qu'elle s'enclenche. Assurez-vous que le pare-éclaboussures est en place, puis fermez le couvercle.



- 2 Assurez-vous que l'appareil est branché et appuyez sur (☺) pour l'allumer.
- 3 Tournez le cadran à la fonction **ROAST (RÔTIR)**. La température par défaut apparaîtra sur l'affichage. Si vous souhaitez régler la température, appuyez sur le bouton **TEMP** (Température) et tournez le cadran.
- 4 Appuyez sur le bouton **TIME** (TEMPS) et tournez le cadran pour sélectionner le temps de cuisson souhaité.
- 5 Appuyez sur le cadran pour commencer le préchauffage. Les barres de progression s'allument. Il faut compter environ 3 minutes pour le préchauffage.

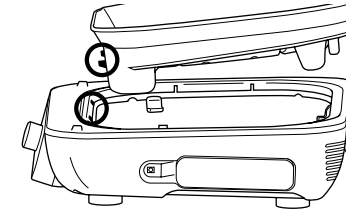
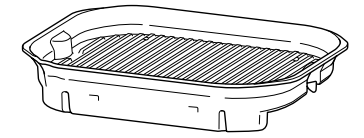
**REMARQUE :** Bien que le préchauffage soit fortement recommandé pour obtenir de meilleurs résultats, vous pouvez le sauter en appuyant sur le bouton **PREHEAT** (PRÉCHAUFFER). **ADD FOOD** (AJOUTER DES ALIMENTS) apparaît à l'affichage.

- 6 Lorsque la cuisson est terminée, l'appareil émet un bip et **ADD FOOD** (AJOUTER DES ALIMENTS) apparaît sur l'affichage.
- 7 Ouvrez le couvercle et placez les ingrédients sur la grille du grill. Une fois que le couvercle est fermé, la cuisson commence et le minuteur commence le compte à rebours.
- 8 Lorsque le temps de cuisson atteint zéro, l'appareil émet un bip et le message **END** (FIN) clignote sur l'affichage.
- 9 Retirez les aliments de la grille du grill.
- 10 Retirez la grille du grill en appuyant sur le bouton de déverrouillage orange situé sur le côté gauche de l'appareil. La grille se déclenche à l'arrière puis se soulève.

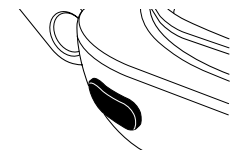


### Broil (griller) (non disponible sur tous les modèles)

1 Pour installer la grille du grill Pro électrique, placez-la à l'avant de la base de manière à ce qu'elle s'accroche, puis appuyez sur l'arrière de la grille jusqu'à ce qu'elle s'enclenche. Assurez-vous que le pare-éclaboussures est en place, puis fermez le couvercle.



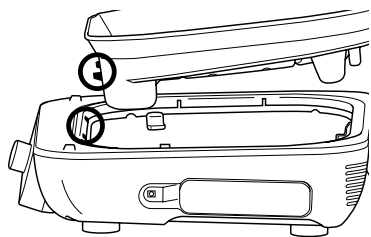
- 2 Placez les ingrédients sur la grille du grill et fermez le couvercle, car l'appareil ne requiert pas de préchauffage pour cette fonction.
- 3 Assurez-vous que l'appareil est branché et appuyez sur (☺) pour l'allumer.
- 4 Tournez le cadran à la fonction **BROIL** (GRILLER). La température réglée par défaut s'affiche. Si vous souhaitez régler la température, appuyez sur le bouton **TEMP** (TEMPÉRATURE) et tournez le cadran.
- 5 Appuyez sur le bouton **TIME** (TEMPS) et tournez le cadran pour sélectionner le temps de cuisson souhaité.
- 6 Appuyez sur le cadran pour commencer. (L'appareil ne se préchauffe pas en mode Broil.)
- 7 Lorsque le temps de cuisson est terminé, l'appareil émet un bip et **END** (FIN) apparaît sur l'affichage.
- 8 Retirez les aliments de la grille du grill.
- 9 Retirez la grille du grill en appuyant sur le bouton de déverrouillage orange situé sur le côté gauche de l'appareil. La grille se déclenche à l'arrière, puis vous pourrez la soulever et la sortir.



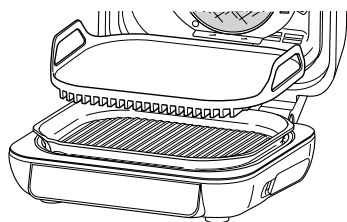
# UTILISATION DE LA PLAQUE ET GRIL TG PRO SMART NINJA™ FOODI™ - SUITE

## BBQ Griddle (griller à la plaque BBQ)

- 1 Pour installer la grille du gril électrique, placez-la à l'avant de la base de manière à ce qu'elle s'accroche, puis appuyez sur l'arrière de la grille jusqu'à ce qu'elle s'enclenche. Assurez-vous que le pare-éclaboussures est en place, puis fermez le couvercle.



- 2 Placez la plaque BBQ plate sur la grille pour que la plaque soit à plat. Si elle est mal installée, elle s'inclinera vers l'avant.



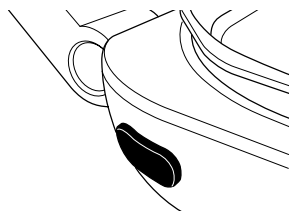
- 3 Assurez-vous que l'appareil est branché et appuyez sur (☺) pour l'allumer.
- 4 Tournez le cadran sur la fonction **BBQ GRIDDLE** (PLAQUE BBQ). La température réglée par défaut s'affiche. Si vous souhaitez régler la température, appuyez sur le bouton **TEMP** (Température) et tournez le cadran.
- 5 Appuyez sur le bouton **TIME** (TEMPS) et tournez le cadran pour sélectionner le temps de cuisson souhaité.
- 6 Appuyez sur le cadran pour commencer le préchauffage. Les barres de progression s'allument. Il faut compter environ 9 à 10 minutes pour préchauffer l'appareil.

PRE  
-----

- 7 Lorsque la cuisson est terminée, l'appareil émet un bip et ADD FOOD (AJOUTER DES ALIMENTS) apparaît sur l'affichage.
- 8 Ouvrez le couvercle et placez les ingrédients sur la plaque. La minuterie a un démarrage différé de 15 secondes. Laissez le couvercle ouvert, sauf indication contraire.

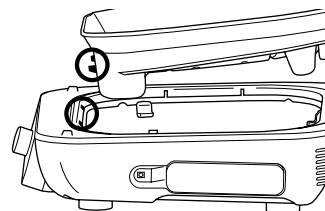
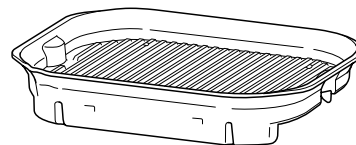
**REMARQUE :** Pour de meilleurs résultats, il est recommandé de fermer le couvercle entre les lots et d'utiliser la fonction programmée pendant 2 à 3 minutes avant d'ajouter des aliments.

- 9 Lorsque le temps de cuisson atteint zéro, l'appareil émet un bip et le message END (FIN) clignote trois fois sur l'affichage.
- 10 Retirez la nourriture de la plaque, puis retirez la plaque de la grille du gril.
- 11 Retirez la grille du gril en appuyant sur le bouton de déverrouillage orange situé sur le côté gauche de l'appareil. La grille se déclenche à l'arrière puis se soulève.

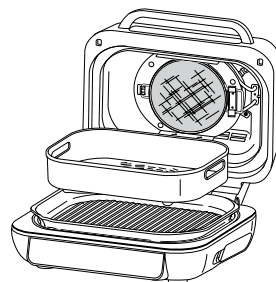


## Air Crisp (cuisson croustillante par convection)

- 1 Pour installer la grille du gril Pro électrique, placez-la à l'avant de la base de manière à ce qu'elle s'accroche, puis appuyez sur l'arrière de la grille jusqu'à ce qu'elle s'enclenche. Assurez-vous que le pare-éclaboussures est en place, puis fermez le couvercle.



- 2 Placez le panier pour cuisson crouillante sur le gril et placez le panier le long de l'arrière de la grille du gril de façon à ce que les pieds du panier reposent dans les espaces prévus de la grille du gril.



- 3 Assurez-vous que l'appareil est branché et appuyez sur (☺) pour l'allumer.
- 4 Tournez le cadran à la fonction **AIR CRISP** (CUISSON CROUSTILLANTE PAR CONVECTION). La température par défaut apparaîtra sur l'affichage. Si vous souhaitez régler la température, appuyez sur le bouton **TEMP** (TEMPÉRATURE) et tournez le cadran.

- 5 Appuyez sur le bouton **TIME** (TEMPS) et tournez le cadran pour sélectionner le temps de cuisson souhaité.
- 6 Appuyez sur le cadran pour commencer le préchauffage. Les barres de progression s'allument. Il faut compter environ 3 minutes pour le préchauffage.
- 7 Lorsque la cuisson est terminée, l'appareil émet un bip et ADD FOOD (AJOUTER DES ALIMENTS) apparaît sur l'affichage.

**REMARQUE :** Bien que le préchauffage soit fortement recommandé pour obtenir de meilleurs résultats, vous pouvez le sauter en appuyant sur le bouton **PREHEAT** (PRÉCHAUFFER). **ADD FOOD** (AJOUTER DES ALIMENTS) apparaît à l'affichage.

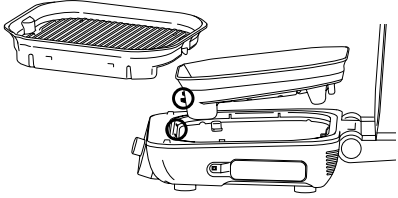
- 8 Ouvrez le couvercle et placez les ingrédients dans le panier pour cuisson crouillante. Une fois que le couvercle est fermé, la cuisson commence et le minuteur commence le compte à rebours.
- 9 Pour de meilleurs résultats, il est recommandé de secouer fréquemment les ingrédients. Lorsque vous ouvrez le couvercle, le fonctionnement de l'appareil s'interrompt. Utilisez des pinces à embouts en silicone ou des gants isolants pour secouer le panier. Lorsque vous avez terminé, remplacez le panier et refermez le couvercle. La cuisson reprend automatiquement après que le couvercle est fermé.
- 10 Lorsque le temps de cuisson atteint zéro, l'appareil émet un bip et le message END (FIN) clignote trois fois sur l'affichage.
- 11 Retirez le panier pour cuisson crouillante de la grille du gril.
- 12 Retirez la grille du gril en appuyant sur le bouton de déverrouillage orange situé sur le côté gauche de l'appareil. La grille se déclenche à l'arrière puis se soulève.



## UTILISATION DE LA PLAQUE ET GRIL TG PRO SMART NINJA™ FOODI™ - SUITE

### Bake (cuire)

- 1 Pour installer la grille du gril électrique, placez-la à l'avant de la base de manière à ce qu'elle s'accroche, puis appuyez sur l'arrière de la grille jusqu'à ce qu'elle s'enclenche. Assurez-vous que le pare-éclaboussures est en place, puis fermez le couvercle.



- 2 Assurez-vous que l'appareil est branché et appuyez sur pour l'allumer.
- 3 Tournez le cadran à la fonction **BAKE (CUIRE)**. La température par défaut apparaîtra sur l'affichage. Si vous souhaitez régler la température, appuyez sur le bouton **TEMP (TEMPÉRATURE)** et tournez le cadran.
- 4 Appuyez sur le bouton **TIME (TEMPS)** et tournez le cadran pour sélectionner le temps de cuisson souhaité.
- 5 Appuyez sur le cadran pour commencer le préchauffage. Les barres de progression s'allument. Il faut compter environ 3 minutes pour le préchauffage.

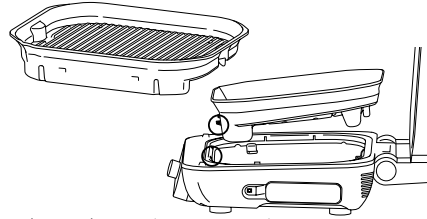
**REMARQUE :** Bien que le préchauffage soit fortement recommandé pour obtenir de meilleurs résultats, vous pouvez le sauter en appuyant sur le bouton **PREHEAT (PRÉCHAUFFER)**. **ADD FOOD (AJOUTER DES ALIMENTS)** apparaît à l'affichage.

- 6 Lorsque la cuisson est terminée, l'appareil émet un bip et **ADD FOOD (AJOUTER DES ALIMENTS)** apparaît sur l'affichage.
- 7 Ouvrez le couvercle et placez les ingrédients sur la grille ou placez la plaque de cuisson sur le gril. Une fois que l'appareil a atteint la pression maximale, la cuisson commence et la minuterie commence le compte à rebours.
- 8 Lorsque le temps de cuisson est terminé, l'appareil émet un bip et **END (FIN)** apparaît sur l'affichage.
- 9 Retirez les aliments de la grille du gril.
- 10 Retirez la grille du gril en appuyant sur le bouton de déverrouillage orange situé sur le côté gauche de l'appareil. La grille se déclenche à l'arrière, puis vous pourrez la soulever et la sortir.



### Dehydrate (Déshydrater) (non disponible sur tous les modèles)

- 1 Pour installer la grille du gril Pro électrique, placez-la à l'avant de la base de manière à ce qu'elle s'accroche, puis appuyez sur l'arrière de la grille jusqu'à ce qu'elle s'enclenche. Assurez-vous que le pare-éclaboussures est en place, puis fermez le couvercle.



- 2 Placez le panier pour cuisson croustillante sur la grille du gril et ajoutez les ingrédients dans le panier. Fermez le couvercle, car l'appareil ne nécessite pas de préchauffage pour cette fonction.
- 3 Assurez-vous que l'appareil est branché et appuyez sur pour l'allumer.
- 4 Tournez le cadran à la fonction **DEHYDRATE (DÉSHYDRATER)**. La température réglée par défaut s'affiche. Si vous souhaitez régler la température, appuyez sur le bouton **TEMP (TEMPÉRATURE)** et tournez le cadran.
- 5 Appuyez sur le bouton **TIME (TEMPS)** et tournez le cadran pour sélectionner le temps de cuisson souhaité.
- 6 Appuyez sur le cadran pour commencer. (L'appareil ne se préchauffe pas en mode Dehydrate [Déshydrater].)
- 7 Lorsque le temps de cuisson est terminé, l'appareil émet un bip et **END (FIN)** apparaît sur l'affichage.
- 8 Retirez les ingrédients et le panier de la grille du gril.
- 9 Retirez la grille du gril en appuyant sur le bouton de déverrouillage orange situé sur le côté gauche de l'appareil. La grille se déclenche à l'arrière, puis vous pourrez la soulever et la sortir.



## NETTOYAGE DE VOTRE PLAQUE ET GRIL TG PRO SMART NINJA™ FOODI™

L'appareil doit être nettoyé soigneusement 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 après avoir retiré vos aliments pour permettre à l'appareil de refroidir plus rapidement.
- La grille de gril Pro électrique, la plaque BBQ plate, le panier pour cuisson croustillante et le pare-éclaboussures vont au lave-vaisselle. Le thermomètre et le porte-thermomètre **NE vont PAS** au lave-vaisselle.
- Pour obtenir les meilleurs résultats lors du nettoyage au lave-vaisselle, nous vous recommandons de rincer la grille du gril électrique, la plaque BBQ plate, le panier pour cuisson croustillante et le pare-éclaboussures avec de l'eau chaude avant de les mettre au lave-vaisselle.
- En cas de lavage à la main, séchez toutes les pièces à l'air ou avec une serviette après le lavage.
- Essuyez le couvercle intérieur avec un chiffon humide ou un chiffon après chaque utilisation pour désodoriser l'appareil et éliminer la graisse.
- Si des résidus d'aliments ou de la graisse restent collés sur la grille du gril électrique, le pare-éclaboussures ou toute autre pièce amovible (à l'exception du thermomètre), trempez-les dans de l'eau chaude savonneuse avant de les nettoyer.

**REMARQUE :** Le thermomètre Foodi Smart et le support se lavent à la main avec un linge humide seulement. Ne placez jamais l'appareil ou le thermomètre au lave-vaisselle et ne l'immergez jamais dans un liquide de quelque nature que ce soit.

- Nettoyez le pare-éclaboussures après chaque utilisation. Tremper le pare-éclaboussures pendant la nuit aidera à ramollir toute graisse cuite. Après le trempage, utilisez une brosse de nettoyage ou un outil pour enlever la graisse du cadre et des pattes avant en acier inoxydable.
- Nettoyez en profondeur le pare-éclaboussures en le plaçant dans une casserole d'eau et en le faisant bouillir pendant 10 minutes. Rincez ensuite à l'eau à température ambiante et laissez sécher complètement.
- Essuyez délicatement l'intérieur du couvercle avec un linge humide.

**REMARQUE : N'UTILISEZ JAMAIS** d'outils ou de nettoyants abrasifs. **NE PLONGEZ JAMAIS** l'appareil principal dans l'eau ou dans tout autre liquide. Ne pas mettre au lave-vaisselle.

- Lorsque vous empilez les accessoires enduits pour les ranger, placez un chiffon ou un essuie-tout entre chaque morceau pour protéger les surfaces enduites.

## PIÈCES DE RECHANGE

Pour commander des pièces et des accessoires supplémentaires, veuillez visiter [ninjaaccessories.com](http://ninjaaccessories.com) ou communiquer avec le Service à la clientèle au 1-855-520-7816. Pour que nous puissions mieux vous aider, veuillez enregistrer votre produit en ligne au [registryourninja.com](http://registryourninja.com) et avoir le produit sous la main lorsque vous appelez.



- **Add Food (Ajouter des aliments) apparaît sur l'affichage du panneau de commande.**  
L'unité a terminé le préchauffage et il est maintenant temps d'ajouter vos ingrédients.
- **Shut Lid (Fermer le couvercle) apparaît sur l'affichage du panneau de commande.**  
Le couvercle est ouvert et doit être fermé pour que la fonction sélectionnée démarre.
- **Plug in (Brancher) apparaît sur l'affichage du panneau de commande.**  
Le thermomètre n'est pas branché dans la prise du côté droit du panneau de commande. Branchez le thermomètre avant de continuer. Enfoncez le thermomètre jusqu'à ce que vous entendiez un clic.
- **PRBE ERR (ERREUR DE LA SONDE) apparaît sur l'affichage du panneau de commande.**  
Cela signifie que l'unité a dépassé le délai et s'est éteint avant que les aliments n'atteignent la température interne définie. Pour protéger l'appareil, il ne peut pas fonctionner pendant une certaine période à des températures précises.
- **Add Grate (Ajouter le gril) apparaît sur l'affichage du panneau de commande.**  
La grille du gril doit être installée dans la base avant la cuisson. Ajouter la grille du gril électrique.
- **E apparaît sur l'affichage du panneau de commande.**  
L'appareil ne fonctionne pas correctement. Veuillez communiquer avec le service à la clientèle au 1-877-646-5288. Pour que nous puissions mieux vous aider, veuillez enregistrer votre produit en ligne sur [registryourninja.com](http://registryourninja.com) et avoir le produit sous la main lorsque vous appelez.
- **Pourquoi mes aliments sont-ils trop cuits ou pas assez cuits même si j'utilise le thermomètre?**  
Il est important d'insérer le thermomètre dans le sens de la longueur dans la partie la plus épaisse de la viande pour obtenir la lecture la plus précise possible. Assurez-vous de laisser les aliments reposer de 3 à 5 minutes pour terminer la cuisson. Pour en savoir plus, reportez-vous à la section Utilisation du thermomètre Foodi™ Smart.
- **Pourquoi n'y a-t-il pas de bruit pendant le préchauffage de la plaque BBQ, même si les barres de progression du préchauffage sont visibles?**  
Tant que les barres de progression apparaissent, votre appareil est en préchauffage. La plaque BBQ préchauffe la plaque inférieure et le ventilateur s'allume pendant plusieurs minutes.
- **Puis-je annuler ou outrepasser le préchauffage?**  
Le préchauffage est fortement recommandé pour obtenir de meilleurs résultats, mais vous pouvez le sauter en sélectionnant le bouton **PREHEAT** (PRÉCHAUFFAGE) après avoir appuyé sur le cadran.
- **Dois-je ajouter mes ingrédients avant ou après le préchauffage?**  
Pour de meilleurs résultats, laissez l'appareil préchauffer avant d'ajouter les ingrédients.
- **Pourquoi l'appareil émet-il de la fumée?**  
Lorsque vous utilisez la fonction gril, sélectionnez toujours le réglage de température recommandé. Les paramètres recommandés se trouvent dans le Guide de démarrage rapide et dans le Guide d'inspiration. Assurez-vous que le pare-éclaboussures est installé.
- **Comment puis-je mettre l'appareil en pause pour vérifier ma nourriture?**  
En ouvrant le couvercle pendant une fonction de cuisson autre que celle du gril et de la plaque BBQ, l'appareil s'arrête automatiquement.
- **La poignée du thermomètre fondra-t-elle si elle entre en contact avec la grille chaude?**  
Non, la poignée est faite de silicone résistante qui peut supporter les températures élevées de l'appareil.
- **Pourquoi un disjoncteur s'est-il déclenché lors de l'utilisation de l'appareil?**  
L'appareil consomme 1760 watts; il doit donc être branché dans une prise protégée par un disjoncteur de 15 A. L'utilisation d'une prise protégée par un disjoncteur de 10 A entraîne le déclenchement du disjoncteur. Il est également important que l'appareil soit le seul appareil branché dans une prise lorsqu'il est utilisé. Pour éviter de déclencher un disjoncteur, assurez-vous que l'appareil est le seul appareil branché dans une prise protégée par un disjoncteur de 15 A.
- **Pourquoi l'unité a-t-elle une échelle de 1 à 9 pour le pré-réglage pour le bœuf?**  
La perception d'une cuisson précise interne spécifique varie d'une personne à l'autre, et même d'un restaurant à l'autre. Une échelle de 1 à 9 vous permet de personnaliser votre cuisson précise selon vos goûts.

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

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

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

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

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

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

1. L'usure normale des pièces d'usure (y compris la marmite de cuisson, la grille, le panier, la grille anti-éclaboussures, le thermomètre, etc.) qui nécessitent un entretien ou un remplacement périodique afin de garantir le bon fonctionnement de votre appareil n'est pas couverte par la présente garantie. Vous pouvez faire l'achat de pièces de rechange en visitant le [ninjaaccessories.com](http://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 de ne pas nettoyer la grille anti-éclaboussures et le collecteur de graisse) ou un dommage dû à une mauvaise manipulation pendant le transport.
4. Les dommages indirects et accessoires.
5. Les défaillances causées par des réparateurs non autorisés par SharkNinja. Ces défectuosités incluent les dommages causés lors du processus d'expédition, de modification ou de réparation du produit SharkNinja (ou de l'une de ses pièces) lorsque la réparation est effectuée par un réparateur non autorisé par SharkNinja.
6. Les produits achetés, utilisés ou mis en fonction à l'extérieur de l'Amérique du Nord.

### Comment obtenir du service

Si votre appareil ne fonctionne pas comme il le devrait lors d'un usage domestique normal pendant la période de garantie, visitez le [ninjakitchen.ca/support](http://ninjakitchen.ca/support) pour obtenir de l'information sur les soins et l'entretien du produit que vous pouvez effectuer vous-même. Nos spécialistes du service à la clientèle sont aussi disponibles au **1-855-520-7816** pour de l'assistance pour les produits et les options de garantie de service offertes, y compris la possibilité de passer à nos options de garantie de service VIP pour certaines catégories de produits. Pour que nous puissions mieux vous aider, veuillez enregistrer votre produit en ligne sur [registryourninja.com](http://registryourninja.com) et avoir le produit sous la main lorsque vous appelez.

SharkNinja assumera les frais de retour de l'appareil à nos sites par le consommateur en vue de la réparation ou du remplacement de l'appareil. Un montant de 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. Nous vous demandons aussi d'enregistrer votre produit en ligne sur [registryourninja.com](http://registryourninja.com) et d'avoir le produit sous la main lorsque vous appelez pour que nous puissions mieux vous aider. Un spécialiste du service à la clientèle vous fournira les directives d'emballage et de retour.

### Manière dont les lois provinciales ou étatiques s'appliquent

Cette garantie vous accorde des droits spécifiques légaux et vous pouvez aussi bénéficier d'autres droits qui varient d'une province ou d'un État à l'autre. Certains États américains ou certaines provinces canadiennes n'acceptent pas l'exclusion ou la limitation de dommages accessoires ou indirects, 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.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 trademarks of SharkNinja Operating LLC.

This product may be covered by one or more U.S. patents. See [sharkninja.com/patents](http://sharkninja.com/patents) for more information

PRINTED IN CHINA

**SharkNinja Operating LLC**  
**US: Needham, MA 02494**  
**1-877-646-5288**  
**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 sont susceptibles d'être modifiées sans préavis.

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

Ce produit peut être protégé par un ou plusieurs brevets américains. Consultez [sharkninja.com/patents](http://sharkninja.com/patents) pour obtenir de plus amples renseignements.

IMPRIMÉ EN CHINE

