



THANK YOU for purchasing the Ninja® Foodi® Smart XL Grill
MERCI d'avoir acheté le Gril Smart TG Ninja® Foodi®
GRACIAS por comprar la parrilla Smart XL de Ninja® Foodi®

REGISTER YOUR PURCHASE | ENREGISTREZ VOTRE ACHAT | REGISTRE SU COMPRA



 registeryourninja.com

 Scan QR code using mobile device
Lisez le code QR à l'aide de votre appareil mobile
Escanee el código QR con un dispositivo móvil

TECHNICAL SPECIFICATIONS

Voltage: 120V~, 60Hz
Power: 1760 Watts

FICHE TECHNIQUE

Tension : 120 V~, 60 Hz
Puissance : 1760 watts

ESPECIFICACIONES TÉCNICAS

Voltaje: 120 V~, 60 Hz
Alimentación: 1760 vatios

RECORD THIS INFORMATION | NOTEZ CES RENSEIGNEMENTS | REGISTRA ESTA INFORMACIÓN

Model Number: Numéro de modèle : Número de modelo:

Serial Number: Numéro de série : Número de serie:

Date of Purchase: Date d'achat : Fecha de compra:

(Keep receipt) (Conserver le reçu) (Conserva el recibo)

Store of Purchase: Magasin où l'appareil a été acheté : Tienda de compra:

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

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

FOODI and NINJA are registered trademarks of SharkNinja Operating LLC.

This product may be covered by one or more U.S. patents. See sharkninja.com/patents for more information.

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

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 déposées de SharkNinja Operating LLC.

Ce produit peut être protégé par un ou plusieurs brevets américains. Consultez sharkninja.com/patents pour en savoir plus.

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

Las ilustraciones pueden diferir del producto real. Nos esforzamos constantemente para mejorar nuestros productos, por lo tanto, las especificaciones contenidas en este documento están sujetas a cambios sin previo aviso.

FOODI y NINJA son marcas comerciales registradas de SharkNinja Operating LLC.

Este producto puede ser objeto de una o más patentes de EE. UU. Consulte sharkninja.com/patents para obtener más información.

© 2022 SharkNinja Operating LLC.

DG550Series_IB_E_F_S_MP_Mv2



@ninjakitchen

NINJA

FOODI® SMART XL GRILL
DG550 Series | Owner's Guide



IMPORTANT SAFETY INSTRUCTIONS

PLEASE READ CAREFULLY BEFORE USE • FOR HOUSEHOLD USE ONLY



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



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



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



For indoor and household use only.

⚠ WARNING

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

- To eliminate a choking hazard for young children, discard all packaging materials immediately upon unpacking.
- 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.
- 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.
- 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.
- Ensure the surface is level, clean and dry. **DO NOT** place the appliance near the edge of a countertop during operation.
- ALWAYS** ensure the appliance is properly assembled before use. **DO NOT** place appliance on or near a gas oven or electric stovetop, or in a heated oven.
- When using this appliance, provide at least 6 inches (15.25 cm) of space above and on all sides for air circulation.
- DO NOT** use an extension cord. A short power-supply cord is used to reduce the risk of children grabbing the cord or becoming entangled and to reduce the risk of people tripping over a longer cord.
- To protect against electrical shock **DO NOT** immerse cord, plugs, or main unit housing in water or other liquid.
- 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.
- NEVER** use outlet below countertop surface.
- DO NOT** place appliance and let cord hang over edges of tables, counters or touch hot surfaces.
- 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.
- Before placing any accessory into the cooker, ensure they are clean and dry.
- DO NOT** use the appliance without the removable cooking pot and splatter shield installed.
- ALWAYS** ensure hood is fully closed before operating.
- DO NOT** move the appliance when in use.

IMPORTANT SAFETY INSTRUCTIONS

PLEASE READ CAREFULLY BEFORE USE • FOR HOUSEHOLD USE ONLY

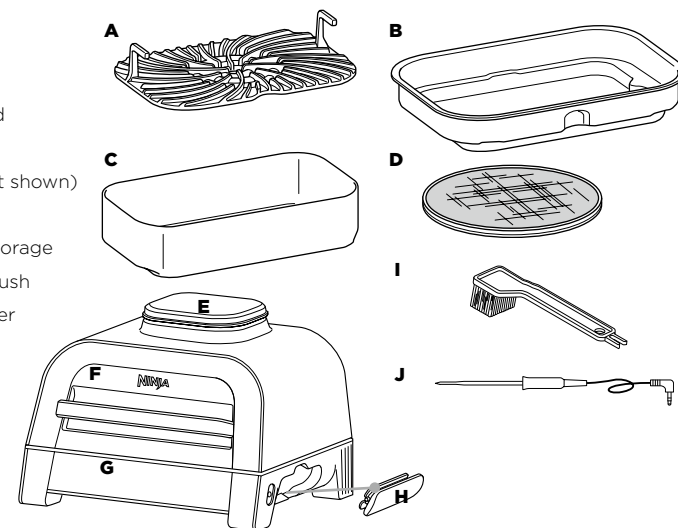
⚠ WARNING

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

- 18 **DO NOT** cover the air intake vent or air outlet vent while unit is operating. Doing so will prevent even cooking and may damage the unit or cause it to overheat.
- 19 **DO NOT** touch hot surfaces. Appliance surfaces are hot during and after operation. To prevent burns or personal injury, **ALWAYS** use protective hot pads or insulated oven mitts and use available handles and knobs.
- 20 **DO NOT** touch accessories during or immediately after cooking. The grill grate and basket becomes extremely hot during the cooking process. Avoid physical contact while removing the accessory from the appliance. To prevent burns or personal injury **ALWAYS** use care when interfacing with product. Recommend use of long handed utensil and protective hot pads or insulated oven mitts.
- 21 **DO NOT** use this appliance for deep-frying.
- 22 **DO NOT** place hands near Foodi™ Smart Thermometer cord when in use to prevent burning or scalding.
- 23 The Foodi Smart Thermometer **DOES NOT** replace an external food thermometer.
- 24 To prevent possible illness, **ALWAYS** use an external food thermometer to check that your food is cooked to the recommended temperatures.
- 25 Should a grease fire occur or the unit emits black smoke, unplug immediately. Wait for smoking to stop before removing any cooking accessories.
- 26 Please refer to the Cleaning & Maintenance section for regular maintenance of the appliance.
- 27 To disconnect, turn unit to "off", then unplug from socket when not in use and before cleaning.
- 28 Allow to cool before cleaning, disassembly, putting in or taking off parts and storage.
- 29 **DO NOT** clean with metal scouring pads. Pieces can break off the pad and touch electrical parts, creating a risk of electric shock.
- 30 Cleaning and user maintenance shall not be made by children.
- 31 **DO NOT** place on or near a hot gas or electric burner or in a heated oven.
- 32 Extreme caution must be used when moving an appliance containing hot oil or other hot liquids.

PARTS & ACCESSORIES

- A Grill Grate
- B Cooking Pot
- C Crisper Basket
- D Removable Splatter Shield
- E Hood
- F Main Unit (power cord not shown)
- G Control Panel
- H Onboard Thermometer Storage
- I Double-sided Cleaning Brush
- J Foodi® Smart Thermometer



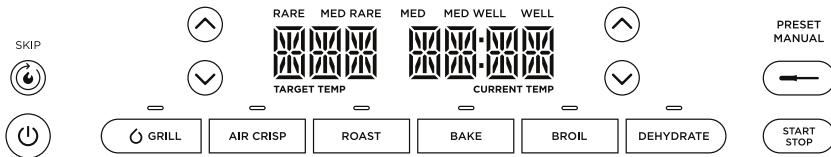
REPLACEMENT PARTS

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

BEFORE FIRST USE

- 1 Remove all packaging material, promotional labels, and tape from the unit.
- 2 Remove all accessories from the package and read this manual carefully. Please pay particular attention to operational instructions, warnings, and important safeguardsto avoid any injury or property damage.
- 3 Wash the grill grate, splatter shield, crisper basket, thermometer, cleaning brush, and cooking pot in warm, soapy water, then rinse and dry thoroughly. All accessories, except the thermometer, are dishwasher safe. **NEVER** clean the main unit or thermometer in the dishwasher.

GETTING TO KNOW THE NINJA® FOODI® SMART XL GRILL



NOTE: Not all functions included in each model.

FUNCTION BUTTONS

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

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

BAKE Bake cakes, treats, desserts, and more.

ROAST Tenderize meats, roast vegetables, and more.

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

BROIL Add the crispy finishing touch to meals or melt cheese on sandwiches.

OPERATING BUTTONS

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

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

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

MANUAL setting Switches the display screen so you can manually set the thermometer internal doneness. Manual button does not work with Dehydrate function.

PRESET setting Switches the display screen so you can set the thermometer, food type, and internal doneness based on the preset temperatures. Preset button does not work with Dehydrate function.

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

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

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

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

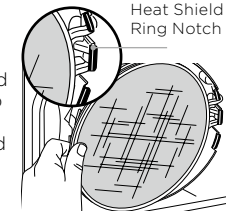
Thermometer: Press to activate thermometer on left side of unit and program.

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.

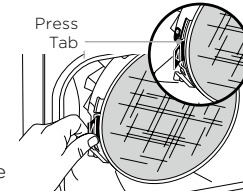
Installing the splatter shield

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 it from the back of the hood by pressing the top tab back, then pulling the handle forward.



GRILLCONTROL TECHNOLOGY

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

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

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 between uses. This will help prevent grease from burning and causing smoke.

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

COOKING FUNCTIONS - CONT.

USING THE FOODI™ SMART THERMOMETER

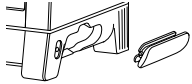
IMPORTANT: DO NOT place hands near Foodi Smart Thermometer cord when in use to prevent burning or scalding.

Before First Use

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

USING THE THERMOMETER

- 1 Pull the 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 on the left side of the unit. Push firmly on the plug until it cannot go into the jack any further. Place the storage compartment back onto the side of the unit.



- 3 Once the thermometer is plugged into the jack, it will illuminate the PRESET and MANUAL thermometer button. Select the desired cook function (e.g., Grill) and cook temperature.



- 4 Press the Thermometer button to enable PRESET thermometer settings. PRESET will illuminate. Use the arrows to the right of the display to select your desired food type and the arrows to the left of the display to set the internal doneness of your food (Rare through Well).

NOTE: 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.

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

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

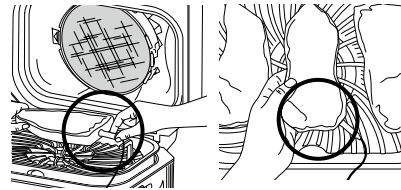
RARE MED RARE MED MED WELL WELL
1 BEEF

To use MANUAL thermometer settings, press Thermometer 1 twice until MANUAL is fully illuminated and use the below recommended internal cook temperatures.

FOOD TYPE:	SET DONENESS TO:
Fish	Medium (130°F)
	Medium Well (140°F)
	Well Done (150°F)
Chicken/Turkey	Well Done (165°F)
Pork	Medium (130°F)
	Medium Well (150°F)
	Well Done (160°F)
Beef/Lamb	Rare (115°F)
	Medium Rare (125°F)
	Medium (130°F)
	Medium Well (145°F)
	Well Done (150°F)

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

NOTE: Set doneness for BEEF/LAMB are lower than normal recommendations as unit will carry-over cook 10-15°F.



Correct thermometer placement. Thermometer grip is fully inside unit.

- 6 While the unit is preheating, insert the thermometer horizontally into the center of the thickest part of the piece of protein. **Refer to the chart on the adjacent page on further thermometer placement instructions.**

- 7 When the unit has preheated and "ADD FOOD" appears on the screen, open the hood, place food with inserted thermometer in the unit, and close the hood over the thermometer cord.

- 8 The progress bar at the top of the display will track doneness. Flashing doneness indicates progression to that doneness.

RARE > MED RARE < MED MED WELL WELL

- 9 The unit will automatically stop when desired doneness is almost reached, as it accounts for carry-over cooking, and "GET FOOD" will display on the screen.
- 10 Transfer the protein to a plate while "REST" displays on the screen. Thermometer does not need to still be inserted. The protein will continue to carry-over cook to your set doneness, which will take about 3-5 minutes. This is an important step, as not resting could lead to results looking "less" cooked. Carry-over cook times can vary based on size of protein, cut of protein, and type of protein.

USING THE NINJA® FOODI® SMART XL GRILL - CONT.

HOW TO CORRECTLY INSERT THE THERMOMETER

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

NOTE: DO NOT use the thermometer with frozen protein or for cuts of meat thinner than 1 inch.

To turn on the unit, plug the power cord into a wall outlet, then press the button.

Grill

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

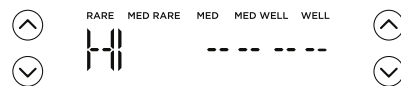


- Press the GRILL button. The default temperature setting will display. Use the set of arrows to the left of the display to adjust the temperature up to MAX.

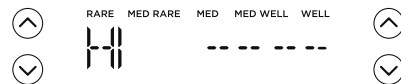


- Use the set of arrows to the right of the display to adjust the cook time, in 1-minute increments, up to 30 minutes, or, if using the thermometer, refer to the instructions on previous pages.

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



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



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



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

To turn on the unit, plug the power cord into a wall outlet, then press the button.

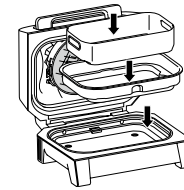
- When cook time is complete, the unit will beep and END will appear on the display.



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

Air Crisp

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



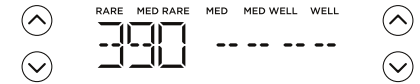
- Press the AIR CRISP button. The default temperature setting will display. Use the set of arrows to the left of the display to adjust the temperature up to 400°F.



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



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



NOTE: While preheating is strongly recommended for best results, you can skip it by pressing the Skip Preheat Button . "ADD FOOD" will appear on the display. Open the hood and place ingredients in the crisper basket. Once the hood is closed, cooking will begin and the timer will start counting down.

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



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

NOTE: To check your food's internal doneness, press MANUAL for 2 seconds and the food's internal temperature will appear on the screen. Press and hold button again to exit mode.


- 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.



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

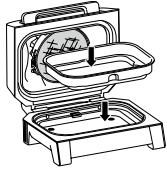


USING THE NINJA® FOODI® SMART XL GRILL - CONT.

To turn on the unit, plug the power cord into a wall outlet, then press the  button.

Roast

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



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

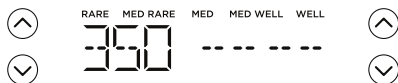


NOTE: Convert traditional oven recipes by reducing the temperature by 25°F. Check food frequently to avoid overcooking.

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



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



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

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




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

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

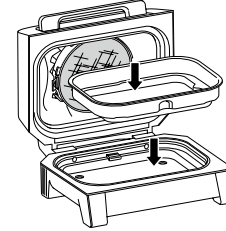
- When cook time is complete, the unit will beep and END will appear on the display.



To turn on the unit, plug the power cord into a wall outlet, then press the  button.

Bake

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



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



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

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



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

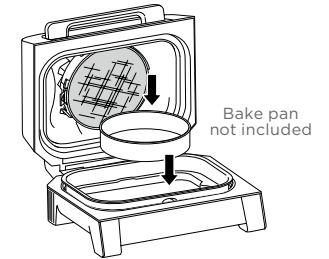


NOTE: While preheating is strongly recommended for best results, you can skip it by pressing the PREHEAT button. "ADD FOOD" will appear on the display. Open the hood and place ingredients in the crispier basket. Once the hood is closed, cooking will begin and the timer will start counting down.

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



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



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

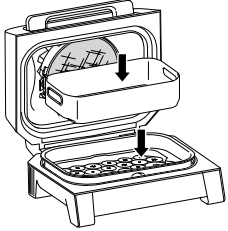
- When cook time is complete, the unit will beep and END will appear on the display.



USING THE NINJA® FOODI® SMART XL GRILL - CONT.

Dehydrate (Not available on all models)

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



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



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



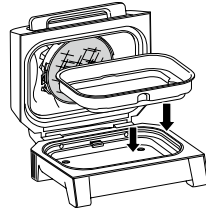
- Press START/STOP to begin. (The unit does not preheat in Dehydrate mode.)

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



Broil (Not available on all models)

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



- Press the BROIL button. The default temperature setting will display. Use the set of arrows to the left of the display to adjust the temperature up to 500°F.



- Use the set of arrows to the right of the display to adjust the cook time, in 1-minute increments up to 30 minutes, or, if using the thermometer, refer to the Using the Foodi™ Smart Thermometer section.



- Press START/STOP to begin. (The unit does not preheat in Broil mode.)

NOTE: To check your food's internal doneness, press MANUAL for 2 seconds and the food's internal temperature will appear on the screen. Press and hold button again to exit mode.

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



CLEANING YOUR NINJA® FOODI® SMART XL GRILL

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

- Unplug the unit from the wall outlet before cleaning. Keep the hood open after removing your food to allow the unit to cool quicker.
- The cooking pot, grill grate, crisper basket, splatter shield, cleaning brush, and any other included accessories are dishwasher safe, except the thermometer. **DO NOT place the thermometer in the dishwasher.**
- For the best dishwasher cleaning results, we recommend rinsing the grill grate, crisper basket, splatter shield, and any other accessories with warm water before placing them in the dishwasher.
- If hand-washing, we recommend using the included cleaning brush to help wash the parts. Use the opposite end of the cleaning brush as a scraper to assist with releasing baked-on sauces or cheese. Air-dry or towel-dry all parts after hand-washing.

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

- If food residue or grease are stuck on the grill grate, splatter shield, or any other removable part, soak in warm soapy water before cleaning.
- Clean the splatter shield after every use. Soaking the splatter shield overnight will help soften the baked-on grease. After soaking, use the cleaning brush to remove the grease from the stainless steel frame and front tabs.
- Deep clean the splatter shield by putting it in a pot of water and boiling it for 10 minutes. Then, rinse with room temperature water and allow to dry completely.
- The Foodi Smart Thermometer and holder are hand-wash only. **DO NOT** immerse any part of the thermometer in water or any other liquid. We recommend cleaning with a damp cloth only.

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

TROUBLESHOOTING

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

Shark NINJA

ONE (1) YEAR LIMITED WARRANTY

The One (1) Year Limited Warranty applies to purchases made from authorized retailers of **SharkNinja Operating LLC**. Warranty coverage applies to the original owner and to the original product only and is not transferable.

SharkNinja warrants that the unit shall be free from defects in material and workmanship for a period of one (1) year from the date of purchase when it is used under normal household conditions and maintained according to the requirements outlined in the Owner's Guide, subject to the following conditions and exclusions:

What is covered by this warranty?

1. The original unit and/or non-wearable parts deemed defective, in SharkNinja's sole discretion, will be repaired or replaced up to one (1) year from the original purchase date.
2. In the event a replacement unit is issued, the warranty coverage ends six (6) months following the receipt date of the replacement unit or the remainder of the existing warranty, whichever is later. SharkNinja reserves the right to replace the unit with one of equal or greater value.

What is not covered by this warranty?

1. Normal wear and tear of wearable parts (such as blending vessels, lids, cups, blades, blender bases, removable pots, racks, pans, etc.), which require regular maintenance and/or replacement to ensure the proper functioning of your unit, are not covered by this warranty. Replacement parts are available for purchase at 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 well of the motor base clear of food spills and other debris), or damage due to mishandling in transit.
4. Consequential and incidental damages.
5. Defects caused by repair persons not authorized by SharkNinja. These defects include damages caused in the process of shipping, altering, or repairing the SharkNinja product (or any of its parts) when the repair is performed by a repair person not authorized by SharkNinja.
6. Products purchased, used, or operated outside North America.

How to get service

If your appliance fails to operate properly while in use under normal household conditions within the warranty period, visit ninjakitchen.com/support for product care and maintenance self-help. Our Customer Service Specialists are also available at **1-877-646-5288** to assist with product support and warranty service options, including the possibility of upgrading to our VIP warranty service options for select product categories. So we may better assist you, please register your product online at registeryourninja.com and have the product on hand when you call.

SharkNinja will cover the cost for the customer to send in the unit to us for repair or replacement. A fee of \$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 **1-877-646-5288** to initiate a warranty claim. You will need the receipt as proof of purchase. We also ask that you register your product online at registeryourninja.com and have the product on hand when you call, so we may better assist you. A Customer Service Specialist will provide you with return and packing instruction information.

How state law applies

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



CONSIGNES DE SÉCURITÉ IMPORTANTES

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

	Veillez lire et passer en revue les instructions pour comprendre le fonctionnement et l'utilisation du produit.
	Indique un risque de blessures, de mort ou de dommages matériels importants si l'avertissement signalé par ce symbole est ignoré.
	Évitez tout contact avec une surface chaude. Utilisez toujours des protections pour les mains afin d'éviter les brûlures.
	Pour usage intérieur et domestique seulement.

⚠ AVERTISSEMENT

Afin de réduire les risques de blessure, d'incendie, de décharge électrique ou de dommages, les consignes de sécurité de base doivent toujours être respectées, y compris les avertissements numérotés suivants et les instructions qui s'y rattachent. N'utilisez pas l'appareil pour un usage autre que celui prévu.

- Pour éliminer tout risque d'étouffement pour les jeunes enfants, jetez immédiatement tous les matériaux d'emballage lors du déballage.
- 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.
- 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.
- 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. **N'UTILISEZ PAS** cet appareil à l'extérieur. Une mauvaise utilisation peut entraîner des blessures.
- Assurez-vous que la surface est de niveau, propre et sèche. **NE LAISSEZ PAS** l'appareil près du bord du comptoir pendant son fonctionnement.
- Assurez-vous que l'appareil est **TOUJOURS** bien assemblé avant l'utilisation. **NE LAISSEZ PAS** l'appareil sur ou près d'un four électrique ou au gaz, ou dans un four chaud.
- 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.
- N'UTILISEZ PAS** de cordon prolongateur. Un cordon d'alimentation court est utilisé pour réduire le risque que des enfants attrapent le cordon ou qu'ils s'y emmêlent et pour réduire le risque de trébucher sur un cordon plus long.
- 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.
- 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.
- N'UTILISEZ JAMAIS** la prise sous le comptoir.

CONSIGNES DE SÉCURITÉ IMPORTANTES

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

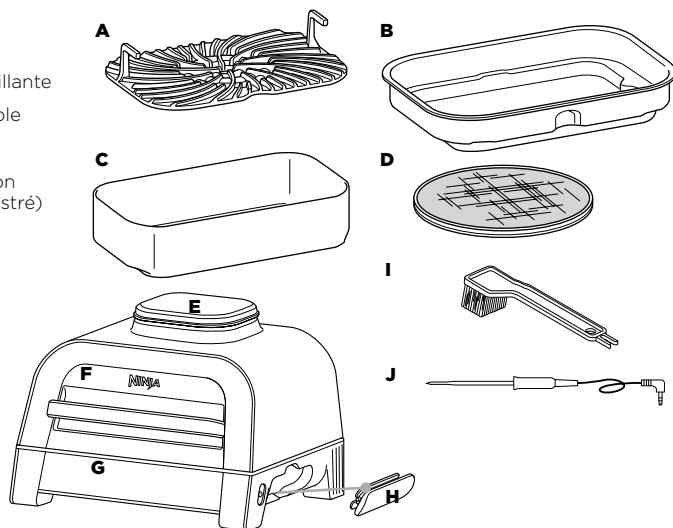
⚠ AVERTISSEMENT

Afin de réduire les risques de blessure, d'incendie, de décharge électrique ou de dommages, les consignes de sécurité de base doivent toujours être respectées, y compris les avertissements numérotés suivants et les instructions qui s'y rattachent. N'utilisez pas l'appareil pour un usage autre que celui prévu.

- 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.
- 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.
- Avant de placer des accessoires dans l'appareil de cuisson, assurez-vous qu'ils soient propres et secs.
- N'UTILISEZ PAS** l'appareil sans avoir installé le récipient de cuisson amovible et le pare-éclaboussures.
- ASSUREZ-VOUS TOUJOURS** que le couvercle est bien fermé avant l'utilisation.
- NE DÉPLACEZ PAS** l'appareil pendant l'utilisation.
- 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.
- NE TOUCHEZ PAS** aux surfaces chaudes. Les surfaces de l'appareil sont chaudes pendant et après son utilisation. Pour éviter les brûlures et les blessures, utilisez **TOUJOURS** des sous-plats ou des gants isolants, et utilisez les poignées ou les boutons.
- NE TOUCHEZ PAS** les accessoires pendant la cuisson ou immédiatement après celle-ci. La grille du gril et le panier deviennent extrêmement chauds 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.
- N'UTILISEZ PAS** cet appareil pour effectuer une friture en bain.
- Pour éviter les brûlures, **NE PLACEZ PAS** les mains à proximité du cordon du thermomètre intelligent Foodi™ pendant son utilisation.
- Le thermomètre intelligent Foodi **NE REMPLACE PAS** un thermomètre alimentaire externe.
- Pour éviter tout risque de maladie, utilisez **TOUJOURS** un thermomètre externe pour vérifier que vos aliments sont cuits aux températures recommandées.
- 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.
- Pour l'entretien régulier de l'appareil, reportez-vous à la section Nettoyage et entretien.
- Pour débrancher l'appareil, éteignez-le, puis débranchez-le de la prise quand il n'est pas utilisé et avant son nettoyage.
- Laissez l'appareil refroidir avant de le nettoyer, de le démonter, d'y introduire ou d'en retirer des pièces et de l'entreposer.
- 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.
- Le nettoyage et l'entretien par l'utilisateur ne doivent pas être effectués par des enfants.
- NE PLACEZ PAS** sur ou près d'un brûleur électrique ou au gaz chaud ou dans un four chaud.
- Il faut faire preuve d'une extrême prudence quand un appareil contenant de l'huile chaude ou d'autres liquides chauds est déplacé.

PIÈCES ET ACCESSOIRES

- A Grille du grill
- B Récipient de cuisson
- C Panier pour cuisson croustillante
- D Pare-éclaboussures amovible
- E Couvercle
- F Appareil principal (le cordon d'alimentation n'est pas illustré)
- G Panneau de commandes
- H Rangement pour thermomètre intégré
- I Brosse de nettoyage à double face
- J Thermomètre intelligent Foodi®



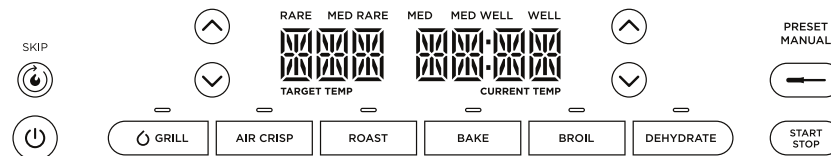
PIÈCES DE RECHANGE

Pour commander des pièces et accessoires supplémentaires, visitez le site ninjaaccessories.com ou contactez le service à la clientèle au 1 877 646-5288. Pour que nous puissions mieux vous aider, veuillez enregistrer votre produit en ligne sur registeryourninja.com et avoir le produit sous la main lorsque vous appelez.

AVANT LA PREMIÈRE UTILISATION

- 1 Retirez tout emballage, toute étiquette promotionnelle et tout ruban adhésif de l'appareil.
- 2 Retirez tous les accessoires de l'emballage et lisez attentivement ce manuel. Veuillez prêter une attention particulière aux instructions d'utilisation, aux avertissements et aux mesures de protection importantes afin d'éviter tout dommage matériel ou toute blessure.
- 3 Lavez la grille du grill, le pare-éclaboussures, le panier pour cuisson croustillante, le thermomètre, la brosse de nettoyage et le récipient de cuisson dans de l'eau chaude savonneuse, puis rincez-les et séchez-les soigneusement. Tous les accessoires, sauf le thermomètre, vont au lave-vaisselle. **NE LAVEZ JAMAIS** l'appareil principal ou le thermomètre au lave-vaisselle.

PRÉSENTATION DE LA PLAQUE ET GRIL SMART XL NINJA® FOODI®



REMARQUE : Toutes les fonctions ne sont pas incluses sur chaque modèle.

BOUTONS DE FONCTION

GRILL (GRIL) Utilisez le grill à l'intérieur en créant des grillades uniformes, des marques de grill et des saveurs exclusives au grill.

AIR CRISP (CUISSON CROUSTILLANTE PAR CONVECTION) Pour obtenir une texture croustillante et croquante en utilisant peu ou pas d'huile.

BAKE (CUISSON AU FOUR) Préparez des gâteaux, des friandises, des desserts et plus encore.

ROAST (RÔTISSAGE) Attendez la viande, faites rôtir les légumes et plus encore.

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

BROIL (CUISSON SOUS LE GRIL) Ajoutez une touche croustillante à vos repas ou faites fondre du fromage sur vos sandwichs.

BOUTONS DE COMMANDE

(⏻) BOUTON D'ALIMENTATION Une fois l'appareil branché, appuyez sur le bouton d'alimentation (⏻) pour le mettre en fonction. Appuyez sur cette touche pendant la cuisson pour arrêter la fonction de cuisson en cours et éteindre l'appareil.

Flèches à la gauche de l'écran Lorsque vous utilisez les boutons PRESET (PRÉRÉGLAGE) et MANUAL (MANUEL), utilisez les flèches vers le haut (▲) et vers le bas (▼) situées à la gauche de l'écran pour régler la température de cuisson interne ou le degré de cuisson souhaité.

Flèches à la droite de l'écran Utilisez les flèches vers le haut (▲) et vers le bas (▼) situées à la droite de l'écran pour définir le type d'aliment que vous cuisinez avec la fonction PRESET (PRÉRÉGLAGE) ou pour régler le temps de cuisson lorsque vous ne cuisinez pas avec le thermomètre intelligent Foodi.

Réglage MANUEL (MANUEL) Change l'écran d'affichage pour que vous puissiez régler manuellement le degré de cuisson interne du thermomètre. Le bouton Manuel ne fonctionne pas avec la fonction Déshydrater.

PRÉRÉGLAGE (PRESET) Change l'écran pour vous permettre de régler le thermomètre, le type d'aliment et le degré de cuisson interne en fonction des températures prédéfinies. Le bouton de pré-réglage ne fonctionne pas avec la fonction Déshydrater.

REMARQUE : Pour régler la température ou la durée de cuisson pendant la cuisson, appuyez sur les flèches vers le haut et vers le bas. L'appareil utilisera dès lors ces réglages.

Bouton MARCHÉ/ARRÊT (START/STOP) Après avoir réglé la température et le temps de cuisson, appuyez sur le bouton MARCHÉ/ARRÊT pour commencer la cuisson.

Mode veille Si le panneau de commande n'est pas utilisé pendant 10 minutes et que l'appareil n'est pas dans un cycle de cuisson, il passe en mode veille et l'intensité de l'éclairage du panneau de commande diminue.

Préchauffage (Preheat) Durant le préchauffage de l'appareil, une barre de progression s'affiche à l'écran d'affichage et le bouton PREHEAT s'allume. Pour désactiver le préchauffage, appuyez sur le bouton PREHEAT (⏻) lorsque le grill est en mode de préchauffage. Le message « ADD FOOD » (AJOUTER UN ALIMENTS) s'affichera.

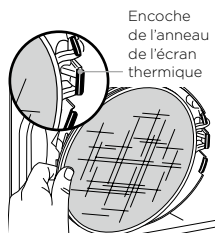
Thermomètre : Appuyez sur Thermomètre pour activer le thermomètre sur le côté gauche de l'appareil et le programmer.

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

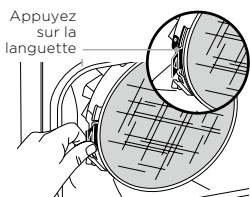
Pour l'installer, accrochez le côté gauche du pare-éclaboussures en place, puis enclenchez le côté droit jusqu'à ce que vous entendiez un clic et qu'il



soit bien fixé.

Retrait et nettoyage du 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

N'utilisez cette fonction qu'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"> Bacon Saucisses Lorsque vous utilisez une sauce barbecue épaisse 	<ul style="list-style-type: none"> Viandes congelées Viandes marinées ou viandes avec sauce Hamburgers 	<ul style="list-style-type: none"> Steaks Poulet Hot dogs Brochettes de viande 	<ul style="list-style-type: none"> Légumes Fruits Pizzas Fruits de mer frais ou congelés Brochettes aux légumes

REMARQUE : Pour produire moins de fumée, nous recommandons de remplacer l'huile d'olive par de l'huile végétale, de canola, de noix de coco, d'avocat ou de pépins de raisin. Chauffer de l'huile au-delà de son point de fumée peut donner une saveur brûlée et âcre à la nourriture.

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.

REMARQUE : L'appareil peut produire de la fumée lorsque la cuisson est à une température plus élevée que ce qui est recommandé. Pour obtenir plus d'informations sur les tableaux de cuisson, reportez-vous à votre Guide d'inspiration ou visitez le site ninjakitchen.com.

UTILISATION DU THERMOMÈTRE INTELLIGENT FOODI™

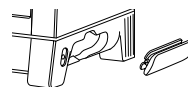
IMPORTANT : Pour éviter les brûlures, **NE PLACEZ PAS** les mains à proximité du cordon du thermomètre intelligent Foodi pendant son utilisation.

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.

UTILISATION DU THERMOMÈTRE

- Tirez vers l'extérieur le compartiment de rangement du thermomètre situé sur le côté droit de l'appareil. Puis, déroulez le cordon du compartiment pour retirer le thermomètre.
- Branchez le thermomètre dans la prise située sur le côté gauche de l'appareil. Appuyez fermement sur la fiche jusqu'à ce qu'elle ne puisse plus entrer plus profondément dans la prise. Remplacez le compartiment de rangement sur le côté de l'appareil.



- Une fois le thermomètre branché dans la prise, il activera les boutons PRESET (PRÉRÉGLAGE) et MANUAL (MANUEL) du thermomètre. Sélectionnez la fonction de cuisson (p. ex., grill) et la température de cuisson désirées.



- appuyez sur le bouton Thermometer (Thermomètre) pour activer les pré-réglages du thermomètre. PRESET (PRÉRÉGLAGE) s'allumera. Utilisez les flèches à la droite de l'écran pour sélectionner le type d'aliment désiré et les flèches à la gauche de l'écran pour définir le degré de cuisson interne de vos aliments (de saignant à bien cuit).

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.

- Placez l'accessoire requis pour la fonction de cuisson choisie dans l'unité et fermez le couvercle. Appuyez sur START/STOP (démarrer/pause) pour commencer le préchauffage.

REMARQUE : Vous faites 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.

RARE MED RARE MED MED WELL WELL

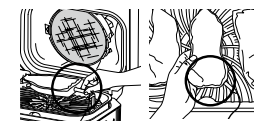


Pour utiliser les réglages MANUELS du thermomètre, appuyez deux fois sur Thermometer 1 jusqu'à ce que MANUAL soit complètement allumé, et utilisez les températures de cuisson internes recommandées ci-dessous.

TYPE D'ALIMENT :	RÉGLER LE DEGRÉ DE CUISSON À :
Poisson	À point (130°F/55°C)
	À point-bien cuit (140°F/63°C)
	Bien cuit (150°F/74°C)
Poulet/dinde	Bien cuit (165°F/74°C)
Porc	À point (130°F/55°C)
	À point-bien cuit (150°F/63°C)
	Bien cuit (160°F/74°C)
Bœuf/agneau	Saignant (115°F/49°C)
	Mi-saignant (125°F/52°C)
	À point (130°F/55°C)
	À point-bien cuit (145°F/63°C)
	Bien cuit (150°F/74°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/de 9 à 12°C).



Bon positionnement du thermomètre. La poignée du thermomètre est entièrement à l'intérieur de l'appareil.

- 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 davantage d'instructions sur l'emplacement du thermomètre.**
- 7** Lorsque l'appareil a terminé le préchauffage et que ADD FOOD (AJOUTER DES ALIMENTS) s'affiche 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.
- 8** La barre de progression en haut de l'écran permet de suivre le degré de cuisson. Le clignotement du degré de cuisson indique la progression vers ce degré de cuisson.

RARE MED RARE MED MED WELL WELL

- 9** L'appareil s'arrêtera automatiquement lorsque le degré de cuisson désiré est presque atteint, car il tient compte de la cuisson au repos, et le message « GET FOOD » (RETIRER LES ALIMENTS) s'affichera à l'écran.
- 10** Transférez la protéine dans une assiette pendant que le message « REST » (LAISSER REPOSER) s'affiche à l'écran. Il n'est pas nécessaire de conserver le thermomètre inséré dans l'aliment. Les protéines continueront de cuire au repos selon le degré de cuisson réglé, pendant environ 3 à 5 minutes. Il s'agit d'une étape importante, car ne pas laisser reposer l'aliment peut entraîner une cuisson insuffisante. 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.

COMMENT INSÉRER CORRECTEMENT LE THERMOMÈTRE

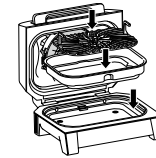
TYPE D'ALIMENTS :	POSITION	CORRECTE	INCORRECTE
Biftecks Côtelettes de porc Côtelettes d'agneau Poitrines de poulet Hamburgers Filets Filets de poisson	<ul style="list-style-type: none"> Insérez le thermomètre horizontalement au centre de la partie la plus épaisse de la viande. Assurez-vous que le thermomètre est près de l'os (sans le toucher) et loin du gras ou des cartilages. Assurez-vous que le bout du thermomètre est inséré directement au centre de la viande, et non en angle vers le haut ou le bas. <p>REMARQUE : 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>		
Poulet entier	<ul style="list-style-type: none"> Insérez le thermomètre horizontalement dans la partie la plus épaisse de la poitrine, parallèlement à l'os sans le toucher. 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. 		

REMARQUE : N'UTILISEZ PAS le thermomètre pour des protéines congelées ni pour des coupes de viande dont l'épaisseur est inférieure à 2,5 cm.

Pour mettre l'appareil en marche, branchez le cordon d'alimentation dans une prise murale, puis appuyez sur le bouton

Grill (griller)

- 1** Placez le récipient de cuisson dans l'appareil en alignant l'encoche du récipient avec le renflement de l'appareil principal. Placez ensuite la grille du grill dans le récipient de cuisson, les poignées orientées vers le haut. Assurez-vous que le pare-éclaboussures est en place, puis fermez le couvercle.

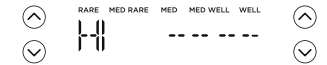


- 2** Appuyez sur le bouton GRILL (GRIL). La température réglée par défaut s'affichera. Utilisez les flèches situées à la gauche de l'écran pour régler la température de cuisson jusqu'à MAX.

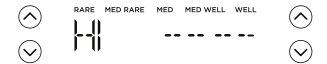


- 3** Utilisez les flèches à la droite de l'écran pour régler le temps de cuisson par incréments de 1 minute, jusqu'à 30 minutes, ou, si vous utilisez le thermomètre, reportez-vous aux instructions des pages précédentes.

- 4** Appuyez sur START/STOP (MARCHE/ARRÊT) pour lancer le préchauffage de l'appareil. La barre de progression s'allumera. Il faut compter environ 10 minutes pour préchauffer l'appareil.



- 5** Lorsque la cuisson est terminée, l'appareil émettra un bip et le message « ADD FOOD » (AJOUTER DES ALIMENTS) apparaît à l'écran.




- 6** Ouvrez le couvercle et placez les ingrédients sur la grille du grill. Une fois que le couvercle est fermé, la cuisson et le compte à rebours commenceront.



REMARQUE : Pour utiliser le thermomètre simplement pour vérifier la cuisson interne de vos aliments, appuyez sur le bouton MANUAL pendant 2 secondes et la température interne des aliments s'affichera à l'écran. Appuyez de nouveau sur le bouton et maintenez-le enfoncé pour quitter le mode.

UTILISATION DE LA PLAQUE ET GRIL SMART XL NINJA® FOODI® (SUITE)

Pour mettre l'appareil en marche, branchez le cordon d'alimentation dans une prise de courant murale, puis appuyez sur le bouton .

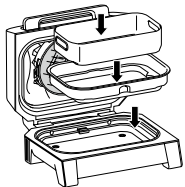
- 7 Lorsque le temps de cuisson est terminé, l'appareil émettra un bip et le message « END » (FIN) apparaîtra à l'écran.



REMARQUE : Reportez-vous à la page 23 pour obtenir des instructions sur la cuisson par lots.

Air Crisp (cuisson croustillante par convection)

- 1 Placez le récipient de cuisson dans l'appareil en alignant l'encoche sur celui-ci avec le renflement de l'appareil principal. Placez le panier pour cuisson croustillante dans le récipient de cuisson. Assurez-vous que le pare-éclaboussures est en place, puis fermez le couvercle.



- 2 Appuyez sur le bouton AIR CRISP (CUISSON CROUSTILLANTE PAR CONVECTION). La température réglée par défaut s'affichera. Utilisez les flèches à la gauche de l'écran pour régler la température jusqu'à 400°F (205°C).



- 3 Utilisez les flèches à la droite de l'écran pour régler le temps de cuisson par incréments de 1 minute, jusqu'à 1 heure, ou, si vous utilisez le thermomètre, reportez-vous à la section utilisation du thermomètre intelligent Foodi™.



- 4 Appuyez sur START/STOP (marche/arrêt) pour commencer le préchauffage. La barre de progression s'allume. Il faut compter environ 3 minutes pour préchauffer l'appareil.



REMARQUE : Bien que le préchauffage soit fortement recommandé pour obtenir les meilleurs résultats, vous pouvez sauter cette étape en appuyant sur le bouton PREHEAT (PRÉCHAUFFAGE). Le message « ADD FOOD » (AJOUTER DES ALIMENTS) apparaîtra à l'écran. Ouvrez le couvercle et placez les ingrédients dans le panier pour cuisson croustillante. Une fois le couvercle fermé, la cuisson et le compte à rebours commenceront.

- 5 Lorsque l'appareil est préchauffé, il émettra un bip et le message « ADD FOOD » (AJOUTER DES ALIMENTS) apparaîtra à l'écran.



- 6 Ouvrez le couvercle et placez les ingrédients dans le panier pour cuisson croustillante. Une fois que le couvercle est fermé, la cuisson commence et le minuteur commence le compte à rebours.


REMARQUE : Pour vérifier la cuisson interne de vos aliments, appuyez sur le bouton MANUAL pendant 2 secondes et la température interne des aliments s'affichera à l'écran. Appuyez de nouveau sur le bouton et maintenez-le enfoncé pour quitter le mode.

- 7 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 reprendra automatiquement lorsque le couvercle est fermé.



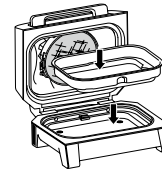
- 8 Lorsque le temps de cuisson est terminé, l'appareil émet un bip et le message « END » (FIN) apparaît à l'écran.



Pour mettre l'appareil en marche, branchez le cordon d'alimentation dans une prise de courant murale, puis appuyez sur le bouton .

Rôtir

- 1 Placez le récipient de cuisson dans l'appareil en alignant l'encoche sur celui-ci avec le renflement de l'appareil principal. Assurez-vous que le pare-éclaboussures est en place, puis fermez le couvercle.



- 2 Appuyez sur le bouton ROAST (RÔTISSAGE). La température réglée par défaut s'affichera. Utilisez les flèches à la gauche de l'écran pour régler la température jusqu'à 425°F (205°C).



REMARQUE : Pour convertir des recettes au four traditionnel, réduisez la température de 10°C (25°F). Vérifiez fréquemment les aliments afin d'éviter toute cuisson excessive.

- 3 Utilisez les flèches à la droite de l'écran pour régler le temps de cuisson par incréments de 1 minute jusqu'à 1 heure, et par incréments de 5 minutes de 1 à 4 heures, ou, si vous utilisez le thermomètre, reportez-vous à la section Utilisation du thermomètre intelligent Foodi.



- 4 Appuyez sur START/STOP (marche/arrêt) pour lancer le préchauffage de l'appareil. La barre de progression s'allumera. Il faut compter environ 3 minutes pour préchauffer l'appareil.



REMARQUE : Bien que le préchauffage soit fortement recommandé pour obtenir de meilleurs résultats, vous pouvez sauter cette étape en appuyant sur le bouton PREHEAT (PRÉCHAUFFER). Le message « ADD FOOD » (AJOUTER DES ALIMENTS) apparaîtra à l'écran. Ouvrez le couvercle et placez les ingrédients dans le récipient de cuisson. Une fois le couvercle fermé, la cuisson commencera et le compte à rebours commenceront.

- 5 Lorsque l'appareil est préchauffé, il émettra un bip et le message « ADD FOOD » (AJOUTER DES ALIMENTS) apparaîtra à l'écran.




- 6 Ouvrez le couvercle et placez les ingrédients dans le récipient de cuisson. Une fois le couvercle fermé, la cuisson commencera et le compte à rebours commenceront.

REMARQUE : Pour utiliser le thermomètre simplement pour vérifier la cuisson interne de vos aliments, appuyez sur le bouton MANUAL pendant 2 secondes et la température interne des aliments s'affichera à l'écran. Appuyez de nouveau sur le bouton et maintenez-le enfoncé pour quitter le mode.

- 7 Lorsque le temps de cuisson est terminé, l'appareil émettra un bip et le message « END » (FIN) apparaîtra à l'écran.

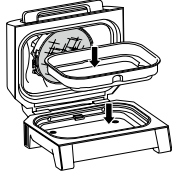


UTILISATION DE LA PLAQUE ET GRIL SMART XL NINJA® FOODI® (SUITE)

Pour mettre l'appareil en marche, branchez le cordon d'alimentation dans une prise de courant murale, puis appuyez sur le bouton .

Cuisson au four

- 1 Placez le récipient de cuisson dans l'appareil en alignant l'encoche sur celui-ci avec le renflement de l'appareil principal. Assurez-vous que le pare-éclaboussures est en place, puis fermez le couvercle.



- 2 Appuyez sur le bouton BAKE (CUISSON AU FOUR). La température réglée par défaut s'affichera. Utilisez les flèches à la gauche de l'écran pour régler la température jusqu'à 400°F (205°C).



REMARQUE : Pour convertir des recettes au four traditionnel, réduisez la température de 10°C (25°F). Vérifiez fréquemment les aliments afin d'éviter toute cuisson excessive.

réglér le temps de cuisson par incréments de 1 minute jusqu'à 1 heure, et par incréments de 5 minutes de 1 à 2 heures, ou, si vous utilisez le thermomètre, reportez-vous à la section Utilisation du thermomètre intelligent Foodi™.



- 4 Appuyez sur START/STOP (marche/arrêt) pour lancer le préchauffage de l'appareil. La barre de progression s'allumera. Il faut compter environ 3 minutes pour préchauffer l'appareil.

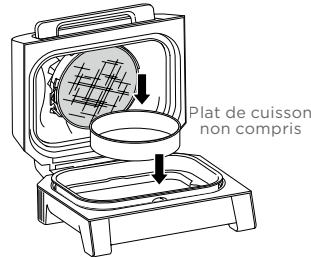


REMARQUE : Bien que le préchauffage soit fortement recommandé pour obtenir de meilleurs résultats, vous pouvez sauter cette étape en appuyant sur le bouton PREHEAT (PRÉCHAUFFER). Le message « ADD FOOD » (AJOUTER DES ALIMENTS) apparaîtra à l'écran. Ouvrez le couvercle et placez les ingrédients dans le panier pour cuisson croustillante. Une fois le couvercle fermé, la cuisson commencera et le compte à rebours commenceront.

- 5 Lorsque l'appareil est préchauffé, il émettra un bip et le message « ADD FOOD » (AJOUTER DES ALIMENTS) apparaîtra à l'écran.



- 6 Ouvrez le couvercle et ajoutez des ingrédients dans le récipient de cuisson, ou placez le plat de cuisson directement dans le récipient de cuisson, puis fermez le couvercle pour commencer la cuisson. Une fois le couvercle fermé, la cuisson commencera et le compte à rebours commenceront.



REMARQUE : Pour utiliser le thermomètre pour vérifier la cuisson interne de vos aliments, appuyez sur le bouton MANUAL pendant 2 secondes et la température interne des aliments s'affichera à l'écran. Appuyez de nouveau sur le bouton et maintenez-le enfoncé pour quitter le mode.

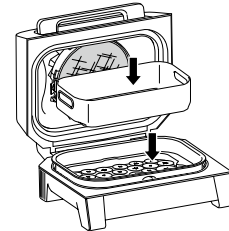
- 7 Lorsque le temps de cuisson est terminé, l'appareil émettra un bip et le message « END » (FIN) apparaîtra à l'écran.



Dehydrate (Déshydrater)

(non disponible sur tous les modèles)

- 1 Placez le récipient de cuisson dans l'appareil en alignant l'encoche sur celui-ci avec le renflement de l'appareil principal. Placez une seule couche d'ingrédients dans le récipient de cuisson. Placez ensuite le panier pour cuisson croustillante dans le récipient de cuisson, par-dessus les ingrédients, et déposez une autre couche d'ingrédients dans le panier. Assurez-vous que le pare-éclaboussures est en place, puis fermez le couvercle.



- 2 Appuyez sur le bouton DEHYDRATE (DÉSHYDRATER). La température réglée par défaut s'affichera. Utilisez les flèches à la gauche de l'écran pour régler la température jusqu'à 195°F (205°C).



- 3 Utilisez les flèches vers le haut et vers le bas à droite de l'écran pour régler le temps de déshydratation par incréments de 15 minutes jusqu'à 12 heures.



- 4 Appuyez sur START/STOP (marche/arrêt) pour commencer. (L'appareil ne se préchauffe pas en mode Dehydrate [Déshydrater].)

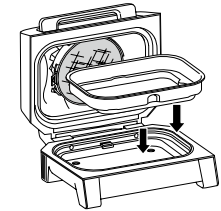
- 5 Lorsque le temps de déshydratation est terminé, l'appareil émettra un bip et le message « END » (FIN) apparaîtra à l'écran.



Broil (cuisson sous le gril)

(non disponible sur tous les modèles)

- 1 Placez le récipient de cuisson dans l'appareil en alignant l'encoche sur celui-ci avec le renflement de l'appareil principal. Déposez les ingrédients dans le récipient de cuisson. Assurez-vous que le pare-éclaboussures est en place, puis fermez le couvercle.



- 2 Appuyez sur le bouton BROIL (CUISSON SOUS LE GRIL). La température réglée par défaut s'affichera. Utilisez les flèches à la gauche de l'écran pour régler la température jusqu'à 500°F (205°C).



- 3 Utilisez les flèches à la droite de l'écran pour régler le temps de cuisson par incréments de 1 minute jusqu'à 30 minutes, ou, si vous utilisez le thermomètre, reportez-vous à la section utilisation du thermomètre intelligent Foodi™.



- 4 Appuyez sur START/STOP (marche/arrêt) pour commencer. (L'appareil ne se préchauffe pas en mode Broil.)

REMARQUE : Pour vérifier la cuisson interne de vos aliments, appuyez sur le bouton MANUAL pendant 2 secondes et la température interne des aliments s'affichera à l'écran. Appuyez de nouveau sur le bouton et maintenez-le enfoncé pour quitter le mode.

- 5 Lorsque le temps de cuisson est terminé, l'appareil émettra un bip et le message « END » (FIN) apparaîtra à l'écran.



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.
- Le récipient de cuisson, la grille du grill, le panier pour cuisson croustillante, le pare-éclaboussures, la brosse de nettoyage et tous les autres accessoires inclus vont au lave-vaisselle, à l'exception du thermomètre. **NE METTEZ PAS le thermomètre au lave-vaisselle.**
- Pour obtenir les meilleurs résultats lors du nettoyage au lave-vaisselle, nous vous recommandons de rincer la grille du grill, le panier pour cuisson croustillante, le pare-éclaboussures et tout autre accessoire avec de l'eau chaude avant de les mettre au lave-vaisselle.
- Si vous les lavez à la main, nous vous recommandons d'utiliser la brosse de nettoyage fournie pour vous aider à laver les pièces. Utilisez l'extrémité opposée de la brosse de nettoyage comme grattoir pour décoller les sauces et le fromage. En cas de lavage à la main, séchez toutes les pièces à l'air ou avec une serviette après le lavage.

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

- Si des résidus d'aliments ou de la graisse restent collés sur la grille du grill, le pare-éclaboussures ou toute autre pièce amovible, trempez-les dans de l'eau chaude savonneuse avant de les nettoyer.
- Nettoyez le pare-éclaboussures après chaque utilisation. Tremper le pare-éclaboussures pendant la nuit aidera à ramollir toute graisse cuite. Après le trempage, utilisez la brosse de nettoyage 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.
- Le thermomètre intelligent Foodi et son support se lavent à la main seulement. **NE PAS** immerger le thermomètre, même en partie, dans l'eau ou dans tout autre liquide. Nous recommandons de le nettoyer avec un linge humide seulement.

REMARQUE : N'UTILISEZ JAMAIS d'outils ou de nettoyeurs abrasifs. **N'IMMERGEZ JAMAIS** l'appareil principal dans l'eau ou dans tout autre liquide.

- **Add Food (Ajouter de la nourriture) 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.
- **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 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 intelligent Foodi™ ».
- **Pourquoi les barres de progression du préchauffage ne commencent-elles pas au début?**
Lorsque l'appareil est déjà chaud après avoir été utilisé précédemment, il ne requiert pas un temps de préchauffage complet.
- **Puis-je annuler ou outrepasser le préchauffage?**
Le préchauffage est fortement recommandé pour obtenir les meilleurs résultats, mais vous pouvez sauter cette étape en sélectionnant le bouton PREHEAT (PRÉCHAUFFAGE) après avoir appuyé sur le bouton START/STOP (MARCHE/ARRÊT).
- **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 produit-il de la fumée?**
Lorsque vous utilisez la fonction grill, 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?**
Lorsque le couvercle est ouvert pendant une fonction de cuisson, 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 votre grill Smart TG Ninja® Foodi®.
- **Mes aliments sont brûlés.**
N'ajoutez pas d'aliments avant la fin du temps de préchauffage recommandé. Pour de meilleurs résultats, vérifiez la progression de la cuisson et retirez les aliments lorsque le niveau de brunissage souhaité est atteint. Retirez les aliments immédiatement après la fin du temps de cuisson pour éviter toute cuisson excessive.
- **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. L'échelle de 1 à 9 offre un large éventail d'options pour chaque niveau de cuisson afin que vous puissiez personnaliser la cuisson selon vos goûts.

GARANTIE LIMITÉE D'UN (1) AN

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

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

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

1. L'appareil d'origine, ou les pièces non soumises à l'usure jugées défectueuses, à la seule discrétion de SharkNinja, seront réparés ou remplacés jusqu'à un (1) an à compter de la date d'achat initiale.
2. En cas de remplacement, la couverture de la garantie se termine six (6) mois après la date de réception de l'appareil de remplacement ou pendant le reste de la garantie existante, selon la période la plus longue. SharkNinja se réserve le droit de remplacer l'appareil par un autre de valeur égale ou supérieure.

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

1. L'usure normale des pièces soumises à l'usure (comme le contenant de mélange, le couvercle, les tasses, les lames, la base, les pots amovibles, les supports, les poêles, etc.), qui nécessitent un entretien ou un remplacement périodique afin d'assurer le bon fonctionnement de votre appareil, n'est pas couverte par cette garantie. Vous pouvez faire l'achat de pièces de rechange à ninjaccessories.com.
2. Toute pièce qui a été altérée ou utilisée 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 (p. ex. le fait de ne pas laisser la base du moteur à l'abri de renversements d'aliments et d'autres débris), ou un dommage dû à une mauvaise manipulation pendant le transport.
4. Les dommages indirects et accidentels.
5. Les défauts causés par des réparateurs non autorisés par SharkNinja. Ces défauts incluent les dommages causés lors de l'expédition, de la modification ou de la 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 service 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, allez à ninjakitchen.com/support pour accéder au service d'autoassistance sur nos produits. Nos spécialistes du service à la clientèle sont aussi disponibles au **1 877 646-5288** pour du soutien sur les produits et les options de garantie de service offertes, y compris la possibilité de passer à nos options de garantie de service VIP pour certaines catégories de produits. Pour que nous puissions mieux vous aider, veuillez enregistrer votre produit en ligne sur registeryourninja.com et avoir le produit sous la main lorsque vous appelez.

SharkNinja prendra en charge les frais d'envoi de l'appareil par le client pour réparation ou remplacement. Un montant de 20,95 \$ (sujet à modification) sera facturé lorsque SharkNinja expédiera l'appareil réparé ou remplacé.

Comment soumettre une réclamation au titre de la garantie

Vous devez composer le **1 877 646-5288** pour soumettre une réclamation au titre de la garantie. Vous aurez besoin du reçu comme preuve d'achat. Nous vous demandons aussi d'enregistrer votre produit en ligne sur le site registeryourninja.com et d'avoir le produit sous la main lorsque vous appelez pour que nous puissions mieux vous aider. Un spécialiste du service clientèle vous fournira des renseignements sur l'emballage et le retour du produit.

Comment s'applique la loi de l'État

Cette garantie vous donne des droits légaux spécifiques, et vous pouvez également avoir d'autres droits qui varient d'un État à l'autre. Certains États n'acceptent pas l'exclusion ou la limitation de dommages accessoires ou indirects, de sorte que les dispositions ci-dessus peuvent ne pas s'appliquer à votre cas.

PARRILLA SMART XL FOODI® Serie DG550 | Guía del propietario



INSTRUCCIONES IMPORTANTES DE SEGURIDAD

LEE DETENIDAMENTE ANTES DE USAR • ÚNICAMENTE PARA USO DOMÉSTICO

	Lee y revisa las instrucciones para conocer el funcionamiento y el uso del producto.
	Indica la presencia de un peligro que podría causar lesiones, la muerte o daños materiales considerables si se ignora la advertencia incluida con este símbolo.
	Evita el contacto con superficies calientes. Siempre utiliza protección para las manos a fin de evitar quemaduras.
	Únicamente para uso doméstico y en interiores.

⚠️ ADVERTENCIA

Para reducir el riesgo de lesiones, incendios, descargas eléctricas o daños a la propiedad, siempre se deben seguir las precauciones básicas de seguridad, incluidas las siguientes advertencias numeradas y las instrucciones posteriores. No utilices el electrodoméstico para otro uso que no sea el previsto.

- 1 Para eliminar el riesgo de asfixia en niños pequeños, desecha todos los materiales de embalaje inmediatamente después de desempacar el producto.
- 2 Este electrodoméstico lo pueden utilizar personas con capacidades físicas, sensoriales o mentales disminuidas o que carecen de experiencia y conocimientos si han recibido la supervisión o las instrucciones relacionadas con el uso del electrodoméstico de forma segura, y si comprenden los peligros asociados.
- 3 Mantén este electrodoméstico y su cable fuera del alcance de los niños. **NO** permitas que los niños usen el electrodoméstico. Es necesaria una supervisión minuciosa cuando se utiliza cerca de los niños.
- 4 Este electrodoméstico es solo para uso doméstico. **NO** utilices este electrodoméstico para nada que no sea su uso previsto. **NO** lo utilices en vehículos o embarcaciones en movimiento. **NO** lo utilices al aire libre. El mal uso puede causar lesiones.
- 5 Asegúrate de que la superficie esté nivelada, limpia y seca. **NO** coloques el electrodoméstico cerca del borde de una encimera durante el funcionamiento.
- 6 **SIEMPRE** asegúrate de que el electrodoméstico esté correctamente ensamblado antes de usarlo. **NO** coloques el electrodoméstico sobre un horno de gas, una estufa eléctrica o un horno caliente, ni cerca de ellos.
- 7 Cuando uses este electrodoméstico, deja al menos 6 in (15,25 cm) de espacio por encima y en todos los lados para la circulación de aire.
- 8 **NO** uses un cable de extensión. Se utiliza un cable de alimentación corto para reducir el riesgo de que los niños agarren el cable o se enreden en este, así como para reducir el riesgo de que las personas se tropiecen con un cable más largo.
- 9 A fin de protegerse del riesgo de descargas eléctricas, **NO** sumerjas el cable, los enchufes ni la carcasa de la unidad principal en agua u otro líquido.
- 10 **NO** utilices el electrodoméstico si hay daños en el cable de alimentación o el enchufe. Inspecciona regularmente el electrodoméstico y el cable de alimentación. Si el electrodoméstico funciona mal o se ha dañado de alguna manera, deja de utilizarlo inmediatamente y llama al Servicio al Cliente.
- 11 **NUNCA** uses una toma de corriente debajo de la superficie de la encimera.
- 12 **NO** coloques el electrodoméstico de modo que el cable cuelgue de los bordes de las mesas o encimeras o toque superficies calientes.
- 13 Usa únicamente accesorios recomendados incluidos con este electrodoméstico o autorizados por SharkNinja. El uso de accesorios o aditamentos no recomendados por SharkNinja puede causar un riesgo de incendio o lesión.
- 14 Antes de colocar cualquier accesorio en la unidad de cocción, asegúrate de que está limpia y seca.
- 15 **NO** uses el electrodoméstico sin la olla de cocción removible ni el protector contra salpicaduras.
- 16 **SIEMPRE** asegúrate de que la tapa esté bien cerrada antes de usar el electrodoméstico.

INSTRUCCIONES IMPORTANTES DE SEGURIDAD

LEE DETENIDAMENTE ANTES DE USAR • ÚNICAMENTE PARA USO DOMÉSTICO

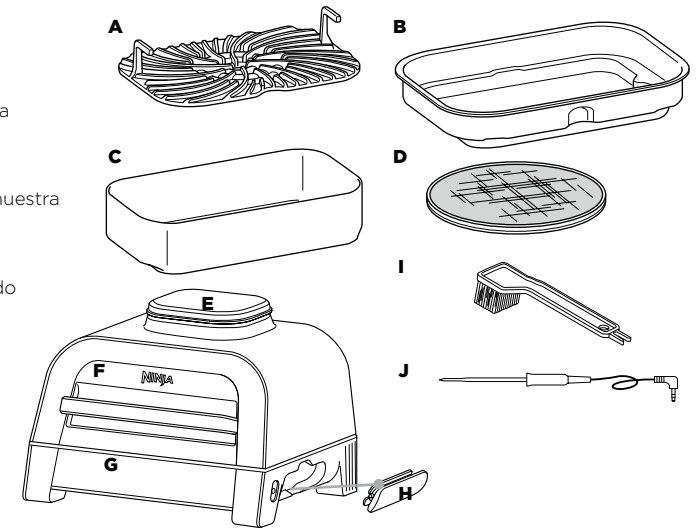
⚠ ADVERTENCIA

Para reducir el riesgo de lesiones, incendios, descargas eléctricas o daños a la propiedad, siempre se deben seguir las precauciones básicas de seguridad, incluidas las siguientes advertencias numeradas y las instrucciones posteriores. No utilices el electrodoméstico para otro uso que no sea el previsto.

- 17 **NO** muevas el electrodoméstico cuando esté en uso.
- 18 **NO** cubras la entrada o salida de aire mientras la unidad esté en funcionamiento. El hacerlo evitará la cocción uniforme y puede dañar la unidad o hacer que se sobrecaliente.
- 19 **NO** toques las superficies calientes. Las superficies del electrodoméstico están calientes durante el funcionamiento y después de usarlo. Para evitar quemaduras o lesiones personales, **SIEMPRE** usa almohadillas protectoras para objetos calientes o guantes de cocina aislados y usa los mangos disponibles.
- 20 **NO** toques los accesorios durante la cocción o inmediatamente después de cocinar. La rejilla de la parrilla y la cesta se calientan mucho durante la cocción. Evita el contacto físico mientras retiras el accesorio del electrodoméstico. Para evitar quemaduras y lesiones, **SIEMPRE** ten cuidado cuando utilices el producto. Se recomienda usar utensilios de mango largo y almohadillas protectoras para manipular objetos calientes o guantes aislantes para el horno.
- 21 **NO** uses este electrodoméstico como freidora de inmersión.
- 22 **NO** coloques las manos cerca del cable del termómetro inteligente Foodi™ durante el uso para evitar quemaduras o escaldaduras.
- 23 El termómetro inteligente Foodi **NO** sustituye a un termómetro externo para alimentos.
- 24 Para prevenir posibles enfermedades, **SIEMPRE** utiliza un termómetro externo para comprobar que los alimentos estén cocinados a las temperaturas recomendadas.
- 25 Si ocurre un incendio provocado por grasa o la unidad emite humo negro, desenchúfela inmediatamente. Espera a que se detenga el humo antes de quitar los accesorios de cocina.
- 26 Consulta la sección "Limpieza y mantenimiento" para obtener información sobre el mantenimiento regular del electrodoméstico.
- 27 Para desconectar la unidad, apágala y desenchúfala cuando no esté en uso y antes de limpiarla.
- 28 Deja que se enfríe antes de limpiarla, desarmarla, poner o quitar piezas, y guardarla.
- 29 **NO** lo limpies con almohadillas abrasivas metálicas. Pueden despegarse pedazos de la almohadilla y tocar las piezas eléctricas, lo que genera el riesgo de descarga eléctrica.
- 30 Los niños no deben realizar la limpieza ni el mantenimiento del horno.
- 31 **NO** lo coloques sobre un quemador eléctrico o de gas que esté caliente, o cerca de uno, ni dentro de un horno caliente.
- 32 Se debe tener mucho cuidado al mover un electrodoméstico que contiene aceite caliente u otros líquidos calientes.

PARTES Y ACCESORIOS

- A Rejilla de la parrilla
- B Olla de cocción
- C Cesta para freír
- D Protector removible contra salpicaduras
- E Tapa
- F Unidad principal (no se muestra el cable de alimentación)
- G Panel de control
- H Almacenamiento integrado para el termómetro
- I Cepillo de limpieza doble
- J Termómetro inteligente Foodi®



PIEZAS DE REPUESTO

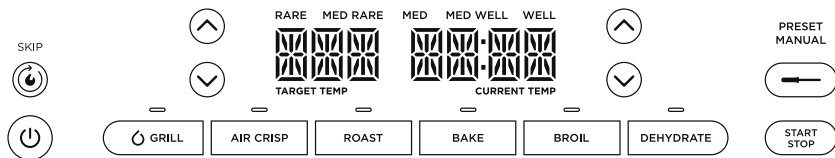
Para pedir repuestos y accesorios adicionales, visita ninjaaccessories.com o comunícate con el Servicio al Cliente llamando al 1-877-646-5288. Para que podamos ayudarte mejor, registra tu producto en línea en registry.ninja.com y ten el producto a mano cuando llames.

ANTES DEL PRIMER USO

- 1 Retira todos los materiales de embalaje, etiquetas promocionales y cinta adhesiva de la unidad.
- 2 Retira todos los accesorios del paquete y lee detenidamente este manual. Presta especial atención a las instrucciones de funcionamiento, advertencias y medidas de seguridad importantes para evitar cualquier lesión o daño a la propiedad.
- 3 Lava la rejilla de la parrilla, el protector contra salpicaduras, la cesta para freír, el termómetro, el cepillo de limpieza y la olla de cocción con agua jabonosa tibia y, luego, enjuaga y seca bien estas piezas. Todos los accesorios, a excepción del termómetro, pueden lavarse en el lavavajillas. **NUNCA** limpies la unidad principal o el termómetro en el lavavajillas.

PRESENTACIÓN DE LA PARRILLA SMART XL DE NINJA® FOODI®

FUNCIONES DE COCCIÓN (CONT.)



NOTA: No todos los modelos incluyen todas las funciones.

BOTONES DE FUNCIÓN

GRILL (asar) Asa en ambientes cerrados y logra un dorado uniforme con marcas de parrilla y sabor a las brasas.

AIR CRISP (freír al aire) Para obtener alimentos dorados y crujientes con una cantidad mínima de aceite.

BAKE (hornear) Hornea pasteles, golosinas, postres y más.

ROAST (rostizar) Suaviza carnes, rostiza verduras y más.

DEHYDRATE (deshidratar) Deshidrata carnes, frutas y verduras para obtener aperitivos saludables.

BROIL (dorar) Logra un crujiente toque final en las comidas o funde queso sobre los sándwiches.

BOTONES DE OPERACIÓN

Botón Power (encendido) Una vez conectada la unidad, presiona el botón de encendido para prenderla. Si lo presionas durante la cocción, detendrás la función de cocción actual y apagarás la unidad.

Flechas de la izquierda Usa la flecha hacia arriba y hacia abajo en la parte izquierda de la pantalla para ajustar la temperatura de cocción en cualquier función o para ajustar el grado de cocción interna cuando uses los botones PRESET (predeterminado) y MANUAL (manual).

Flechas de la derecha Usa la flecha hacia arriba y hacia abajo en la parte derecha de la pantalla para especificar el tipo de alimento cuando uses PRESET (predeterminado) o para ajustar el tiempo de cocción cuando no se use el termómetro inteligente Foodi.

Ajuste MANUAL (manual) Cambia la pantalla para que puedas ajustar manualmente el grado de cocción interna del termómetro. El botón Manual (manual) no funciona con la función Dehydrate (deshidratar).

Ajuste PRESET (predeterminado) Cambia la pantalla para que puedas ajustar el termómetro, el tipo de alimento y el grado de cocción interna según las temperaturas predeterminadas. El botón Preset (predeterminado) no se puede usar con la función Dehydrate (deshidratar).

NOTA: Para ajustar la temperatura o el tiempo durante la cocción, utiliza las flechas hacia arriba y hacia abajo. La unidad reanudará la cocción con esos ajustes.

Botón START/STOP (iniciar/detener) Después de seleccionar la temperatura y el tiempo, presiona el botón START/STOP (iniciar/detener) para comenzar la cocción.

Modo de espera Si no ha habido interacción con el panel de control durante 10 minutos y la unidad no está cocinando, la unidad cambiará al modo de espera y se atenuará el panel de control.

Pre calentamiento Si la unidad se está pre calentando, una barra de progreso lo indicará en la pantalla y se iluminará el botón PREHEAT (pre calentamiento). Para apagar el pre calentamiento, presiona el botón PREHEAT (pre calentamiento) mientras la parrilla se encuentre en ese estado. Aparecerá el mensaje ADD FOOD (añadir alimento).

Termómetro: Presiónalo para activar el termómetro en el lado izquierdo de la unidad y programarlo.

PROTECTOR CONTRA SALPICADURAS

Situado en la parte inferior de la tapa, el protector contra salpicaduras mantiene el elemento calentador limpio. **SIEMPRE** asegúrate de que el protector contra salpicaduras esté instalado cuando cocine. Si no usas el protector contra salpicaduras, la grasa se acumulará en el elemento de calentamiento, lo cual puede causar la presencia de humo.

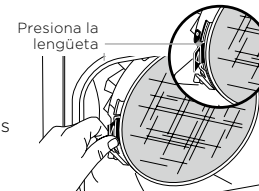
Instalación del protector contra salpicaduras

Para instalarla, engancha el lado izquierdo del protector contra salpicaduras en su lugar y, luego, engancha el lado derecho hasta que escuche un clic y se sienta afirmado.



Extracción del protector contra salpicaduras y limpieza

Retira el protector contra salpicaduras para su limpieza después de cada uso. Deja que el protector se enfríe por completo y, a continuación, desengánchalo de la parte posterior de la tapa presionando la lengüeta superior hacia atrás y tirando el mango hacia delante.



TECNOLOGÍA GRILLCONTROL

Usa la función solo con la rejilla de la parrilla. **La unidad podría producir humo cuando se cocinan ingredientes con un ajuste de temperatura superior al recomendado.**

LO (Baja)	MED (Media)	HI (Alta)	MAX (Máxima)
• Tocino	• Carnes congeladas	• Filetes	• Verduras
• Salchichas	• Carnes marinadas/ adobadas	• Pollo	• Frutas
• Cuando use salsa BBQ espesa	• Hamburguesas	• Perros calientes	• Pizza
		• Brochetas de carne	• Mariscos frescos/ congelados
			• Brochetas de verdura

NOTA: Para que se produzca menos humo, recomendamos usar aceite de canola, coco, aguacate, uva o vegetal, en lugar de aceite de oliva. El calentamiento del aceite por encima de su punto de humo puede darle a los alimentos un sabor a quemado y acre.

Cambio a Grill (asar) después de usar otra función

Si la unidad ya está caliente después de haber utilizado otra función, el mensaje "ADD FOOD" (añadir alimento) podría aparecer de inmediato en la pantalla. Recomendamos que dejes calentar la rejilla de la parrilla durante 6 minutos, como mínimo, antes de colocar los ingredientes sobre esta.

Asado a la parrilla por lotes

Cuando ases más de dos lotes consecutivos de alimentos, recomendamos vaciar la grasa y el aceite del recolector de grasa. También es MUY aconsejable que limpies el protector contra salpicaduras entre usos. Esto servirá para evitar que la grasa se queme y produzca humo.

NOTA: La unidad podría producir humo cuando se cocinan ingredientes con un ajuste de temperatura superior al recomendado. Para ver más tablas de cocción, consulta la Guía de inspiración o visita ninjakitchen.com.

USO DE LA PARRILLA SMART XL DE NINJA® FOODI® (CONT.)

USO DEL TERMÓMETRO INTELIGENTE FOODI™

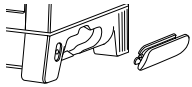
IMPORTANTE: NO coloques las manos cerca del cable del termómetro inteligente Foodi durante el uso para evitar quemaduras o escaldaduras.

Antes del primer uso

Antes de conectar el termómetro, comprueba que el receptáculo de conexión esté libre de residuos y que el cable no tenga nudos.

USO DEL TERMÓMETRO

- 1 Extrae el compartimento de almacenamiento del termómetro en el lado derecho de la unidad. Después, desenrolla el cable del compartimento para extraer el termómetro.
- 2 Conecta el termómetro al receptáculo del lado izquierdo de la unidad. Presiona firmemente el enchufe hasta que no avance más dentro del receptáculo. Coloca el compartimento de almacenamiento de vuelta en el costado de la unidad.



- 3 Después de conectar el termómetro al receptáculo, se activarán e iluminarán los botones PRESET (predeterminado) y MANUAL (manual) del termómetro. Selecciona la función de cocción deseada (por ejemplo, Grill [asar]) y la temperatura de cocción.



- 4 Presiona el botón del termómetro para activar el ajuste PRESET (predeterminado) del termómetro. Se iluminará PRESET (predeterminado). Usa las flechas en el lado derecho de la pantalla para seleccionar el tipo de alimento y, luego, usa las flechas en el lado izquierdo de la pantalla para ajustar el grado de cocción interna del alimento (desde poco cocido hasta bien cocido).

NOTA: No es necesario especificar un tiempo de cocción, ya que la unidad apagará automáticamente el elemento calentador y te avisará cuando haya finalizado la cocción del alimento.

- 5 Coloca el accesorio requerido para la función de cocción en la unidad y cierra la tapa. Presiona START/STOP (iniciar/detener) para comenzar el precalentamiento.

NOTA: ¿Cocinarás carnes diferentes o carnes del mismo tipo con grados de cocción distintos? Consulta la siguiente página para obtener detalles sobre la programación.

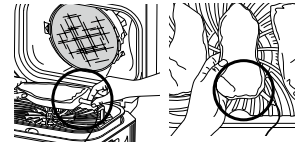


Para usar el ajuste MANUAL (manual) del termómetro, presiona Thermometer 1 (termómetro 1) dos veces hasta que MANUAL (manual) esté completamente iluminado y usa las temperaturas internas de cocción recomendadas a continuación.

TIPO DE ALIMENTO:	AJUSTE EL GRADO DE COCCIÓN A:
Fish (pescado)	Medium (medio) (130 °F)
	Medium Well (término 3/4) (140 °F)
	Well Done (bien cocido) (150 °F)
Chicken/Turkey (pollo/pavo)	Well Done (bien cocido) (165 °F)
Pork (cerdo)	Medium (medio) (130 °F)
	Medium Well (término 3/4) (150 °F)
	Well Done (bien cocido) (160 °F)
Beef/Lamb (res/cordero)	Rare (poco cocido) (115 °F)
	Medium Rare (término 1/4) (125 °F)
	Medium (medio) (130 °F)
	Medium Well (término 3/4) (145 °F)
	Well Done (bien cocido) (150 °F)

NOTA: Consulta las guías del Departamento de Agricultura de los EE. UU. (USDA, del inglés U.S. Department of Agriculture) para conocer las recomendaciones de temperaturas seguras para los alimentos.

NOTA: Los ajustes de grado de cocción para BEEF/LAMB (res/cordero) son más bajos que las recomendaciones normales, ya que la unidad tendrá una cocción residual de 10-15 °F adicionales.



Colocación correcta del termómetro. Mango del termómetro totalmente adentro de la unidad.

- 6 Durante el precalentamiento de la unidad, inserta el termómetro horizontalmente en el centro de la parte más gruesa de la pieza de proteína. **Consulta la tabla de la página adyacente para conocer más instrucciones de colocación del termómetro.**
 - 7 Una vez que la unidad se haya calentado y aparezca el mensaje "ADD FOOD" (añadir alimento) en la pantalla, abre la tapa, coloca el alimento con el termómetro insertado dentro de la unidad y cierra la tapa sobre el cable del termómetro.
 - 8 La barra de progreso en la parte superior de la pantalla indicará el grado de cocción. El grado de cocción parpadeante indicará hasta dónde ha avanzado la cocción.
- RARE > MED RARE < MED MED WELL WELL
- 9 La unidad se detendrá automáticamente cuando casi se alcance el grado de cocción deseado, ya que tiene en cuenta la cocción residual, y aparecerá el mensaje "GET FOOD" (retirar alimento) en la pantalla.
 - 10 Transfiere la pieza de proteína a un plato mientras aparece "REST" (reposo) en la pantalla. No es necesario que el termómetro siga insertado. La pieza de proteína continuará con la cocción residual hasta el grado deseado, lo que tardará unos 3 a 5 minutos. Este es un paso importante, ya que la ausencia de reposo podría provocar que los resultados tengan un aspecto menos cocido. Los tiempos de cocción residual pueden variar según el tamaño, el corte y el tipo de proteína.

CÓMO INSERTAR EL TERMÓMETRO CORRECTAMENTE

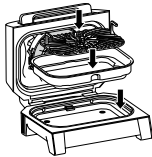
TIPO DE ALIMENTO:	COLOCACIÓN	CORRECTA	INCORRECTA
Bistecs Chuletas de cerdo Chuletas de cordero Pechugas de pollo Hamburguesas Filetes Filetes de pescado	<ul style="list-style-type: none"> Inserta el termómetro horizontalmente en el centro de la parte más gruesa de la carne. Comprueba que el termómetro esté cerca de (pero no en contacto con) el hueso, lejos de la grasa o los cartílagos. Comprueba que la punta del termómetro esté insertada de modo recto hacia el centro de la carne, no inclinada hacia la parte superior o inferior. <p>NOTA: La parte más gruesa del filete tal vez no sea el centro. Es importante que la punta del termómetro toque esta área para obtener los resultados deseados.</p>		
Pollo entero	<ul style="list-style-type: none"> Inserta el termómetro horizontalmente en la parte más gruesa de la pechuga, paralelo al hueso, pero sin tocarlo. Comprueba que la punta llegue hasta el centro de la parte más gruesa de la pechuga y que no atraviese la pechuga hasta la cavidad. 		

NOTA: NO uses el termómetro con piezas de proteína congeladas ni con cortes de carne de menos de 1 pulgada de grosor.

Para encender la unidad, conecta el cable de alimentación a una toma de corriente y, a continuación, presiona el botón

Grill (asar)

- Coloca la olla de cocción en la unidad con la muesca de la olla alineada con la protuberancia de la unidad principal. Después, coloca la rejilla de la parrilla en la olla, con los mangos hacia arriba. Comprueba que el protector contra salpicaduras esté en su sitio y cierra la tapa.



- Presiona el botón GRILL (asar). Se mostrará el ajuste de temperatura predeterminado. Usa las flechas en el lado izquierdo de la pantalla para ajustar la temperatura hasta MAX (máximo).



- Usa las flechas en el lado derecho de la pantalla para ajustar el tiempo de cocción, en incrementos de 1 minuto hasta 30 minutos o, si usas el termómetro, sigue las instrucciones de las páginas anteriores.

- Presiona el botón START/STOP (iniciar/detener) para comenzar el precalentamiento. La barra de progreso comenzará a iluminarse. Se requieren unos 10 minutos para el precalentamiento de la unidad.



- Cuando finalice el precalentamiento, la unidad emitirá un pitido y aparecerá "ADD FOOD" (añadir alimento) en la pantalla.



- Abre la tapa y coloca los ingredientes sobre la rejilla de la parrilla. Al cerrar la tapa, comenzará la cocción y el temporizador iniciará la cuenta regresiva.



NOTA: Si quieres usar el termómetro solamente para revisar el grado de cocción interna del alimento, presiona MANUAL (manual) durante 2 segundos y aparecerá la temperatura interna del alimento en la pantalla. Mantén presionado el botón una vez más para salir del modo manual.

Para encender la unidad, conecta el cable de alimentación a una toma de corriente y, a continuación, presiona el botón

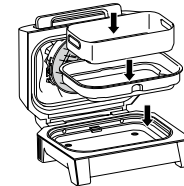
- Una vez finalizado el tiempo de cocción, la unidad emitirá un pitido y aparecerá END (fin) en la pantalla.



NOTA: Si cocinas por lotes, consulta las instrucciones en la página 38.

Air Crisp (freír al aire)

- Coloca la olla de cocción en la unidad, con la muesca de la olla alineada con la protuberancia de la unidad principal. Coloca la cesta para freír en la olla. Comprueba que el protector contra salpicaduras esté en su sitio y cierra la tapa.



- Presiona el botón AIR CRISP (freír al aire). Se mostrará el ajuste de temperatura predeterminado. Usa las flechas en el lado izquierdo de la pantalla para ajustar la temperatura hasta 400 °F.



- Usa las flechas en el lado derecho de la pantalla para ajustar el tiempo de cocción, en incrementos de 1 minuto hasta 1 hora o, si usas el termómetro, consulta la sección "Uso del termómetro inteligente Foodi™".



- Presiona el botón START/STOP (iniciar/detener) para comenzar el precalentamiento. La barra de progreso comenzará a iluminarse. Se requieren unos 3 minutos para el precalentamiento de la unidad.



NOTA: Aunque se recomienda el precalentamiento para obtener los mejores resultados, puedes omitirlo presionando el botón Skip Preheat (omitir precalentamiento) . Aparecerá "ADD FOOD" (añadir alimento) en la pantalla. Abre la tapa y coloca los ingredientes en la cesta para freír. Al cerrar la tapa, comenzará la cocción y el temporizador iniciará la cuenta regresiva.

- Cuando finalice el precalentamiento, la unidad emitirá un pitido y aparecerá "ADD FOOD" (añadir alimento) en la pantalla.



- Abre la tapa y coloca los ingredientes en la cesta para freír. Al cerrar la tapa, comenzará la cocción y el temporizador iniciará la cuenta regresiva.

NOTA: Para revisar la cocción del alimento, presiona MANUAL (manual) durante 2 segundos y la temperatura interna del alimento aparecerá en la pantalla. Mantén presionado el botón una vez más para salir del modo manual.


- Para obtener los mejores resultados, recomendamos agitar los ingredientes con frecuencia. La unidad hará una pausa cuando abras la tapa. Usa tenazas con punta de silicona o guantes para horno para agitar la cesta. Al finalizar, vuelve a colocar la cesta y cierra la tapa. La cocción se reanudará automáticamente después de cerrar la tapa.



- Una vez finalizada la cocción, la unidad emitirá un pitido y aparecerá END (fin) en la pantalla.

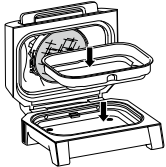


USO DE LA PARRILLA SMART XL DE NINJA® FOODI® (CONT.)

Para encender la unidad, conecta el cable de alimentación a una toma de corriente y, a continuación, presiona el botón .

Roast (rostizar)

- Coloca la olla de cocción en la unidad, con la muesca de la olla alineada con la protuberancia de la unidad principal. Comprueba que el protector contra salpicaduras esté en su sitio y cierra la tapa.



- Presiona el botón ROAST (rostizar). Se mostrará el ajuste de temperatura predeterminado. Usa las flechas en el lado izquierdo de la pantalla para ajustar la temperatura hasta 425 °F.



NOTA: Para convertir recetas de un horno tradicional, reduce la temperatura en 25 °F. Revisa los alimentos con frecuencia para evitar una cocción excesiva.

- Usa las flechas en el lado derecho de la pantalla para ajustar el tiempo de cocción, en incrementos de 1 minuto hasta 1 hora e incrementos de 5 minutos desde 1 hasta 4 horas o, si usas el termómetro, consulta la sección "Uso del termómetro inteligente Foodi™".



- Presiona el botón START/STOP (iniciar/detener) para comenzar el precalentamiento. La barra de progreso comenzará a iluminarse. Se requieren unos 3 minutos para el precalentamiento de la unidad.



NOTA: Aunque se recomienda el precalentamiento para obtener los mejores resultados, puedes omitirlo presionando el botón PREHEAT (Precalentamiento). Aparecerá "ADD FOOD" (añadir alimento) en la pantalla. Abre la tapa y coloca los ingredientes en la olla de cocción. Al cerrar la tapa, comenzará la cocción y el temporizador iniciará la cuenta regresiva.

- Cuando finalice el precalentamiento, la unidad emitirá un pitido y aparecerá "ADD FOOD" (añadir alimento) en la pantalla.




- Abre la tapa y coloca los ingredientes en la olla. Al cerrar la tapa, comenzará la cocción y el temporizador iniciará la cuenta regresiva.

NOTA: Si quieres usar el termómetro solamente para revisar el grado de cocción interna del alimento, presiona MANUAL (manual) durante 2 segundos y aparecerá la temperatura interna del alimento en la pantalla. Mantén presionado el botón una vez más para salir del modo manual.

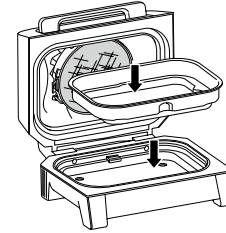
- Una vez finalizado el tiempo de cocción, la unidad emitirá un pitido y aparecerá END (fin) en la pantalla.



Para encender la unidad, conecta el cable de alimentación a una toma de corriente y, a continuación, presiona el botón .

Bake (hornear)

- Coloca la olla de cocción en la unidad, con la muesca de la olla alineada con la protuberancia de la unidad principal. Comprueba que el protector contra salpicaduras esté en su sitio y cierra la tapa.



- Presiona el botón BAKE (asar). Se mostrará el ajuste de temperatura predeterminado. Usa las flechas en el lado izquierdo de la pantalla para ajustar la temperatura hasta 400 °F.



NOTA: Para convertir recetas de un horno tradicional, reduce la temperatura en 25 °F. Revisa los alimentos con frecuencia para evitar una cocción excesiva.

- Usa las flechas en el lado derecho de la pantalla para ajustar el tiempo de cocción, en incrementos de 1 minuto hasta 1 hora e incrementos de 5 minutos desde 1 hasta 2 horas o, si usas el termómetro, consulta la sección "Uso del termómetro inteligente Foodi™".



- Presiona el botón START/STOP (iniciar/detener) para comenzar el precalentamiento. La barra de progreso comenzará a iluminarse. Se requieren unos 3 minutos para el precalentamiento de la unidad.

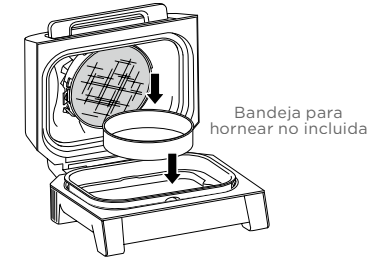


NOTA: Aunque se recomienda el precalentamiento para obtener los mejores resultados, puedes omitirlo presionando el botón PREHEAT (Precalentamiento). Aparecerá "ADD FOOD" (añadir alimento) en la pantalla. Abre la tapa y coloca los ingredientes en la cesta para freír. Al cerrar la tapa, comenzará la cocción y el temporizador iniciará la cuenta regresiva.

- Cuando finalice el precalentamiento, la unidad emitirá un pitido y aparecerá "ADD FOOD" (añadir alimento) en la pantalla.



- Abre la tapa, agrega los ingredientes a la olla o coloca la bandeja para hornear directamente en la olla y cierra la tapa para comenzar la cocción. Al cerrar la tapa, comenzará la cocción y el temporizador iniciará la cuenta regresiva.



NOTA: Si quieres usar el termómetro solamente para revisar el grado de cocción interna del alimento, presiona MANUAL (manual) durante 2 segundos y aparecerá la temperatura interna del alimento en la pantalla. Mantén presionado el botón una vez más para salir del modo manual.

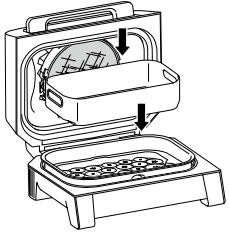
- Una vez finalizado el tiempo de cocción, la unidad emitirá un pitido y aparecerá END (fin) en la pantalla.



USO DE LA PARRILLA SMART XL DE NINJA® FOODI® (CONT.)

Dehydrate (deshidratar) (no está disponible en todos los modelos)

- Coloca la olla de cocción en la unidad, con la muesca de la olla alineada con la protuberancia de la unidad principal. Coloca una sola capa de ingredientes en la olla. A continuación, coloca la cesta para freír dentro de la olla, encima de los ingredientes, y coloca otra capa de ingredientes en la cesta. Comprueba que el protector contra salpicaduras esté en su sitio y cierra la tapa.



- Presiona el botón DEHYDRATE (deshidratar). Se mostrará el ajuste de temperatura predeterminado. Usa las flechas en el lado izquierdo de la pantalla para ajustar la temperatura hasta 195 °F.



- Usa las flechas en el lado derecho de la pantalla para ajustar el tiempo de deshidratación, en incrementos de 15 minutos hasta 12 horas.



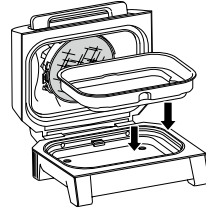
- Presiona START/STOP (iniciar/detener) para comenzar. (La unidad no realiza un precalentamiento en el modo de Dehydrate [Deshidratar]).

- Una vez finalizado el tiempo de deshidratación, la unidad emitirá un pitido y aparecerá END (fin) en la pantalla.



Broil (dorar) (no está disponible en todos los modelos)

- Coloca la olla de cocción en la unidad, con la muesca de la olla alineada con la protuberancia de la unidad principal. Coloca los ingredientes en la olla. Comprueba que el protector contra salpicaduras esté en su sitio y cierra la tapa.



- Presiona el botón BROIL (dorar). Se mostrará el ajuste de temperatura predeterminado. Usa las flechas en el lado izquierdo de la pantalla para ajustar la temperatura hasta 500 °F.



- Usa las flechas en el lado derecho de la pantalla para ajustar el tiempo de cocción, en incrementos de 1 minuto hasta 30 minutos o, si usas el termómetro, consulta la sección "Uso del termómetro inteligente Foodi™".



- Presiona START/STOP (iniciar/detener) para comenzar. (La unidad no realiza un precalentamiento en el modo Broil [dorar]).

NOTA: Para revisar la cocción del alimento, presiona MANUAL (manual) durante 2 segundos y la temperatura interna del alimento aparecerá en la pantalla. Mantén presionado el botón una vez más para salir del modo manual.

- Una vez finalizado el tiempo de cocción, la unidad emitirá un pitido y aparecerá END (fin) en la pantalla.



Debes limpiar la unidad a fondo después de cada uso. Siempre permite que el electrodoméstico se enfríe antes de limpiarlo.

- Desconecta la unidad de la toma de corriente antes de limpiarla. Mantén la tapa abierta después de retirar los alimentos para que la unidad se enfríe más rápido.
- La olla de cocción, la rejilla de la parrilla, la cesta para freír, el protector contra salpicaduras, el cepillo de limpieza y los demás accesorios incluidos pueden lavarse en el lavavajillas, excepto por el termómetro. **NO pongas el termómetro en el lavavajillas.**
- Para obtener la mejor limpieza en un lavavajillas, recomendamos enjuagar la rejilla de la parrilla, la cesta para freír, el protector contra salpicaduras y los demás accesorios con agua tibia antes de ponerlos en el lavavajillas.
- Si lavarás las piezas a mano, recomendamos usar el cepillo de limpieza incluido. Usa el extremo opuesto del cepillo de limpieza para ayudar a desprender salsas o quesos adheridos durante la cocción. Seca las piezas al aire libre o con un paño después de lavarlas a mano.

NOTA: NO uses una solución limpiadora líquida en o cerca del receptáculo del termómetro. Recomendamos usar aire comprimido o un hisopo de algodón para evitar daños en el receptáculo.

- Si hay grasa o residuos de alimentos adheridos a la rejilla de la parrilla, el protector contra salpicaduras o cualquier otra pieza removible, remoja la pieza en agua jabonosa tibia antes de limpiarla.
- Limpia el protector contra salpicaduras después de cada uso. Si dejas el protector contra salpicaduras remojado durante toda la noche, esto ayudará a suavizar la grasa adherida durante la cocción. Después del remojo, usa el cepillo de limpieza para retirar la grasa del armazón de acero inoxidable y las lengüetas frontales.
- Limpia a fondo el protector contra salpicaduras colocándolo en una olla con agua hirviendo durante 10 minutos. Luego, enjuaga con agua a temperatura ambiente y deja que seque por completo.
- El soporte y el termómetro inteligente Foodi solo se deben lavar a mano. **NO** sumerjas ninguna pieza del termómetro en agua ni en ningún otro líquido. Recomendamos limpiar solo con un paño húmedo.

NOTA: NUNCA uses herramientas o limpiadores abrasivos. **NUNCA** sumerjas la unidad principal en agua o en cualquier otro líquido.

- **Aparece “Add Food” (Añadir alimento) en la pantalla del panel de control.**
La unidad ha finalizado el precalentamiento y está lista para que agregue los ingredientes.
- **Aparece “Shut Lid” (Cerrar tapa) en la pantalla del panel de control.**
La tapa está abierta y es necesario cerrarla para que comience la función seleccionada.
- **Aparece “Plug In” (conectar) en la pantalla del panel de control.**
El termómetro no está conectado al receptáculo del lado derecho del panel de control. Conecta el termómetro antes de continuar. Introduce el termómetro hasta que escuches un clic.
- **Aparece “PRBE ERR” (error de sonda) en la pantalla del panel de control.**
Esto significa que se agotó el tiempo de espera de la unidad antes de que el alimento alcanzara la temperatura interna determinada. Como protección para la unidad, solo puede funcionar durante un tiempo determinado a temperaturas específicas.
- **Aparece “E” en la pantalla del panel de control.**
La unidad no está funcionando correctamente. Comunícate con Servicio al Cliente al 1-877-646-5288. Para que podamos ayudarte mejor, registra tu producto en línea en registeryourninja.com y ten el producto a mano cuando llames.
- **¿Por qué mis alimentos están cocidos de menos o de más, aunque use el termómetro?**
Es importante insertar el termómetro longitudinalmente en la parte más gruesa del ingrediente para obtener lecturas más exactas. Asegúrate de permitir que el alimento repose durante 3 a 5 minutos para que se complete la cocción. Para obtener más información, consulta la sección “Uso del termómetro inteligente Foodi™”.
- **¿Por qué la barra de progreso de precalentamiento no comienza desde el principio?**
Cuando la unidad está tibia por el uso anterior, no requerirá todo el tiempo de precalentamiento.
- **¿Puedo cancelar o anular el precalentamiento?**
Se recomienda el precalentamiento para obtener los mejores resultados, pero puedes omitirlo presionando el botón PREHEAT (precalentamiento) después de presionar el botón START/STOP (iniciar/detener).
- **¿Debo añadir los ingredientes antes o después del precalentamiento?**
Para obtener los mejores resultados, permite que la unidad se precaliente antes de añadir ingredientes.
- **¿Por qué sale humo de la unidad?**
Al usar la función Grill (asar), siempre selecciona el ajuste de temperatura recomendado. Los ajustes recomendados pueden encontrarse en la Guía de inicio rápido y en la Guía de inspiración. Comprueba que el protector contra salpicaduras esté instalado.
- **¿Cómo puedo pausar la unidad para revisar el alimento?**
La unidad se pausa automáticamente cuando se abre la tapa durante una función de cocción.
- **¿Se derretirá el mango del termómetro si toca la rejilla caliente de la parrilla?**
No, el mango está hecho de silicona para alta temperatura, capaz de resistir las temperaturas elevadas de la parrilla Smart XL de Ninja® Foodi®.
- **Mi comida se quemó.**
No agregues alimentos hasta que termine el tiempo de precalentamiento recomendado. Para obtener los mejores resultados, revisa el progreso a lo largo de la cocción y retira los alimentos cuando se haya alcanzado el nivel deseado de dorado. Retira los alimentos inmediatamente después de que se haya completado el tiempo de cocción para evitar cocinar en exceso.
- **¿Por qué se activó un disyuntor mientras utilizaba la unidad?**
La unidad utiliza 1760 vatios de potencia, por lo que debe estar conectada a una toma de corriente en un disyuntor de 15 amperios. El uso de una toma de corriente con un disyuntor de 10 amperios hará que se active el disyuntor. También es importante que la unidad sea el único electrodoméstico conectado a una toma de corriente cuando esté en uso. Para evitar la activación de un disyuntor, asegúrate de que la unidad sea el único electrodoméstico conectado a una toma de corriente en un disyuntor de 15 amperios.
- **¿Por qué la unidad tiene una escala del 1 al 9 para los ajustes predeterminados para la carne de res?**
La percepción del aspecto específico del grado de cocción interna puede variar de una persona a otra, incluso de un restaurante a otro. La escala del 1 al 9 brinda una amplia gama de opciones para cada nivel de cocción, de modo que puedes personalizar el grado de cocción a tu gusto.

GARANTÍA LIMITADA DE UN (1) AÑO

La garantía limitada de un (1) año se aplica a las compras realizadas en tiendas autorizadas de **SharkNinja Operating LLC**. La cobertura de la garantía se aplica solo al propietario original y al producto original y no es transferible.

SharkNinja garantiza que la unidad no tendrá defectos en materiales y mano de obra por un período de un (1) año a partir de la fecha de compra, cuando se usa bajo las condiciones normales del hogar y se mantiene de acuerdo con los requisitos descritos en la Guía del usuario, sujeto a las siguientes condiciones y exclusiones:

¿Qué cubre esta garantía?

1. La unidad original o las piezas que no se desgastan y se consideren defectuosas, a discreción exclusiva de SharkNinja, serán reparadas o reemplazadas hasta un (1) año a partir de la fecha de compra original.
2. En el caso de que se emita una unidad de reemplazo, la cobertura de la garantía finaliza seis (6) meses después de la fecha de recepción de la unidad de reemplazo o el resto de la garantía existente, la que sea más tardía. SharkNinja se reserva el derecho de reemplazar la unidad con una de igual o mayor valor.

¿Qué es lo que no cubre la garantía?

1. El deterioro normal de las piezas de desgaste (como los recipientes de licuado, las tapas, las cuchillas, las bases de la licuadora, las ollas removibles, las bandejas, etc.), que necesitan de mantenimiento periódico o de su reemplazo para garantizar el correcto funcionamiento de la unidad, no está cubierto por esta garantía. Las piezas de repuesto están disponibles para su compra en ninjaaccessories.com.
2. Cualquier unidad que se haya manipulado o usado con fines comerciales.
3. Daños causados por mal uso, abuso, manejo negligente, falta del mantenimiento requerido (por ejemplo, que no se haya mantenido el hueco de la base del motor libre de derrames de alimentos y otros desechos) o daños debidos a un mal manejo en tránsito.
4. Daños consecuenciales e incidentales.
5. Defectos causados por personas que hacen reparaciones y que no están autorizadas por SharkNinja. Estos defectos incluyen los daños causados en el proceso de envío, modificación o reparación del producto SharkNinja (o cualquiera de sus piezas) cuando la reparación es realizada por una persona que hace reparaciones que no está autorizada por SharkNinja.
6. Productos comprados, usados u operados fuera de América del Norte.

Cómo obtener mantenimiento

Si el electrodoméstico no funciona correctamente mientras está en uso bajo las condiciones normales del hogar dentro del período de garantía, visite ninjakitchen.com/support para obtener autoayuda de mantenimiento y cuidado del producto. Nuestros especialistas en Servicio al cliente también están disponibles a través del **1-877-646-5288** para ayudarlo con el soporte de productos y las opciones de servicio de garantía, incluida la posibilidad de actualizar nuestras opciones de servicio de garantía vip para categorías de productos seleccionadas. Para que podamos asistirlo mejor, registra el producto en línea en registeryourninja.com y tenga el producto a la mano cuando llame.

SharkNinja cubrirá el costo para que el cliente nos envíe la unidad para su reparación o reemplazo. Se cobrará una tarifa de \$20,95 (sujeta a cambio) cuando SharkNinja envíe la unidad reparada o de reemplazo.

Cómo iniciar un reclamo de garantía

Debe llamar al **1-877-646-5288** para iniciar un reclamo de garantía. Necesitará el recibo como comprobante de compra. También solicitamos el registro de su producto en línea en registeryourninja.com y que tenga el producto a mano cuando llame para poder asistirlo de mejor manera. Un especialista en Servicio al Cliente le proporcionará información sobre instrucciones de devolución y embalaje.

Cómo se aplica la ley estatal

Esta garantía le otorga derechos legales específicos y usted también puede tener otros derechos que varían de un estado a otro. Algunos estados no permiten la exclusión o limitación de daños incidentales o consecuentes, por lo que es posible que lo anterior no corresponda a tu caso.
