

# NINJA®

**FG550**  
Series • Série • Serie

**OWNER'S GUIDE**  
**GUIDE DE L'UTILISATEUR**  
**MANUAL DEL PROPIETARIO**

## **FOODI™ SMART XL GRILL** **GRIL INTELLIGENT FOODI™ XL** **PARRILLA INTELIGENTE FOODI™ XG**



**THANK YOU**  
for purchasing the Ninja® Foodi™ Smart XL Grill



**REGISTER YOUR PURCHASE**

- registeryourninja.com
- Scan QR code using mobile device

**RECORD THIS INFORMATION**

Model Number: \_\_\_\_\_  
Serial Number: \_\_\_\_\_  
Date of Purchase: \_\_\_\_\_  
(Keep receipt)  
Store of Purchase: \_\_\_\_\_

**TECHNICAL SPECIFICATIONS**

Voltage: 120V~ 60Hz  
Watts: 1760W

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

**CONTENTS**

**Important Safeguards** ..... 4

**Parts** ..... 6

**Getting to Know the Ninja® Foodi™ Smart XL Grill** ..... 7

Function Buttons ..... 7

Operating Buttons ..... 7

**Before First Use** ..... 7

**Using the Ninja Foodi Smart XL Grill** ..... 8

Splatter Shield ..... 8

GrillControl Technology ..... 8

    Batch Grilling ..... 8

Using the Foodi Smart Thermometer ..... 9

    Using the Thermometer in Different Cooking Scenarios . 10

    How to Correctly Insert the Thermometer ..... 11

Cooking Functions ..... 12

    Grill ..... 12

    Air Crisp ..... 13

    Roast ..... 14

    Bake ..... 15

    Dehydrate ..... 16

    Broil ..... 16

**Troubleshooting** ..... 17

**Cleaning the Ninja Foodi Smart XL Grill** ..... 18

**Replacement Parts** ..... 18

**Warranty** ..... 19

# IMPORTANT SAFEGUARDS

HOUSEHOLD USE ONLY • READ ALL INSTRUCTIONS BEFORE USE

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

## ⚠ WARNING

- 1 To eliminate a choking hazard for young children, discard all packaging materials immediately upon unpacking.
- 2 This appliance can be used by persons with reduced physical, sensory or mental capabilities or lack of experience and knowledge if they have been given supervision or instruction concerning use of the appliance in a safe way and understand the hazards involved.
- 3 Keep the appliance and its cord out of reach of children. **DO NOT** allow the appliance to be used by children. Close supervision is necessary when used near children.
- 4 This appliance is for household use only. **DO NOT** use this appliance for anything other than its intended use. **DO NOT** use in moving vehicles or boats. **DO NOT** use outdoors. Misuse may cause injury.
- 5 Ensure the surface is level, clean and dry. **DO NOT** place the appliance near the edge of a countertop during operation.
- 6 **ALWAYS** ensure the appliance is properly assembled before use.
- 7 When using this appliance, provide at least 6 inches (15.25 cm) of space above and on all sides for air circulation.
- 8 **DO NOT** use an extension cord. A short power-supply cord is used to reduce the risk of children grabbing the cord or becoming entangled and to reduce the risk of people tripping over a longer cord.
- 9 To protect against electrical shock **DO NOT** immerse cord, plugs, or main unit housing in water or other liquid.
- 10 **DO NOT** use the appliance if there is damage to the power cord or plug. Regularly inspect the appliance and power cord. If the appliance malfunctions or has been damaged in any way, immediately stop use and call Customer Service.
- 11 **NEVER** use outlet below countertop surface.
- 12 **DO NOT** place appliance and let cord hang over edges of tables, counters or touch hot surfaces.
- 13 Only use recommended accessories included with this appliance or authorized by SharkNinja. The use of accessories or attachments not recommended by SharkNinja may cause a risk of fire or injury.
- 14 Before placing any accessory into the cooker, ensure they are clean and dry.
- 15 **DO NOT** use the appliance without the removable cooking pot and splatter shield installed.
- 16 **ALWAYS** ensure hood is fully closed before operating.
- 17 **DO NOT** move the appliance when in use.
- 18 **DO NOT** cover the air intake vent or air outlet vent while unit is operating. Doing so will prevent even cooking and may damage the unit or cause it to overheat.
- 19 **DO NOT** touch hot surfaces. Appliance surfaces are hot during and after operation. To prevent burns or personal injury, **ALWAYS** use protective hot pads or insulated oven mitts and use available handles and knobs.

- 20 **DO NOT** touch accessories during or immediately after cooking. The grill grate and basket becomes extremely hot during the cooking process. Avoid physical contact while removing the accessory from the appliance. To prevent burns or personal injury **ALWAYS** use care when interfacing with product. Recommend use of long handed utensil and protective hot pads or insulated oven mitts.
- 21 **DO NOT** use this appliance for deep-frying.
- 22 **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.



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



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



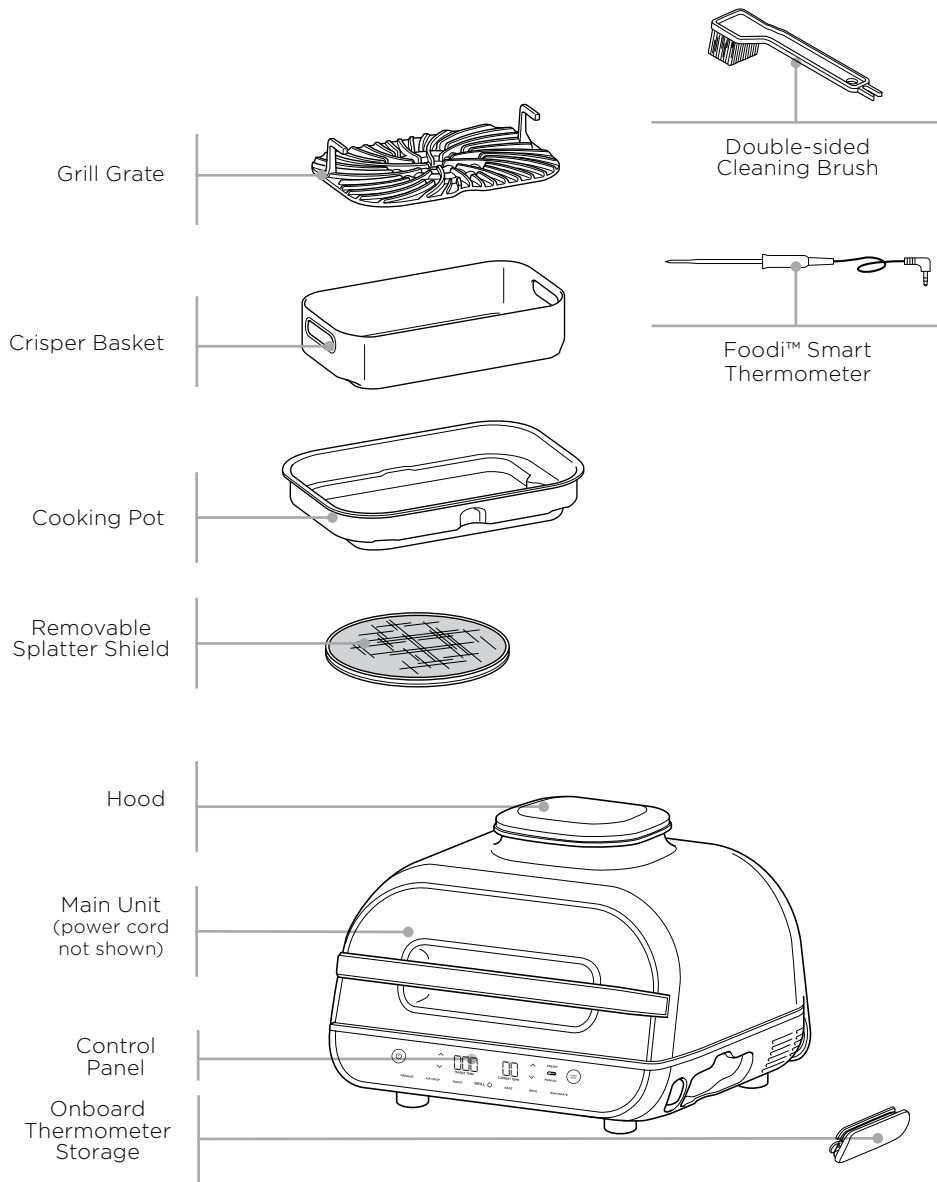
Take care to avoid contact with hot surface. Always use hand protection to avoid burns.



For indoor and household use only.

## SAVE THESE INSTRUCTIONS

# PARTS



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

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

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

## BEFORE FIRST USE

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

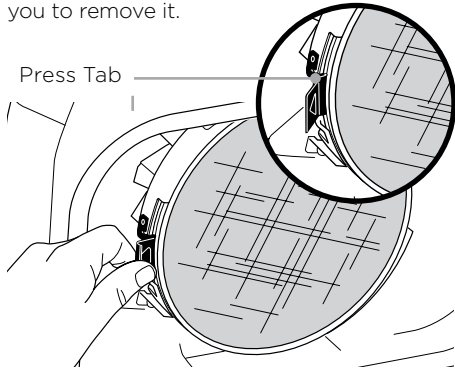
# USING THE NINJA® FOODI™ SMART XL GRILL

## SPLATTER SHIELD

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

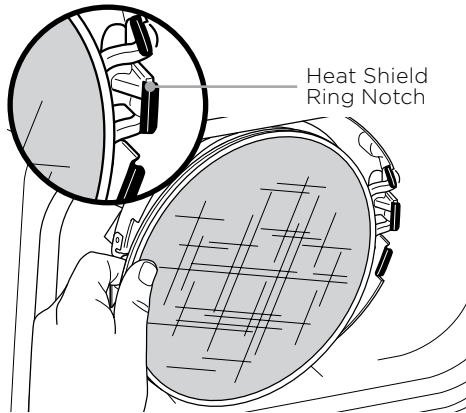
### Removing the splatter shield

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



### Installing the splatter shield

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



## GRILLCONTROL TECHNOLOGY

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

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

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

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

### Switching to Grill after using another function

If the unit is already warm from using a different function, "ADD FOOD" may appear on the screen immediately. We recommend allowing the grill grate to heat up for at least 6 minutes before placing ingredients on it.

### Batch grilling

When grilling more than two consecutive batches of food, it is recommended that you empty the fat/oil from the removable cooking pot. It is also HIGHLY recommended to clean the splatter shield in between uses. This will help prevent grease from burning and causing smoke.

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

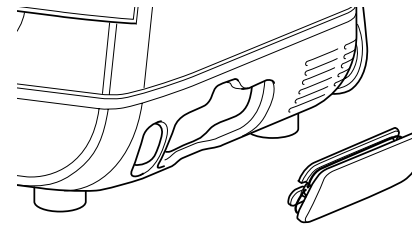
## USING THE FOODI™ SMART THERMOMETER

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

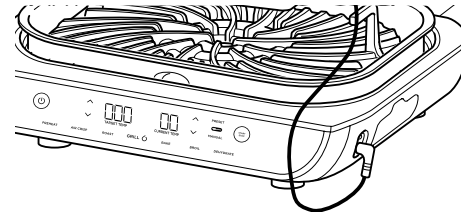
### Before First Use

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

- 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. 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 enable and illuminate the PRESET and MANUAL thermometer buttons. Select the desired cook function (e.g., Grill) and cook temperature.



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

- 4 Press PRESET and use the arrows to the right of the display to select your desired food type and the arrows to the left of the display to set the internal doneness of your food (Rare through Well).

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



If selecting the MANUAL button, 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.

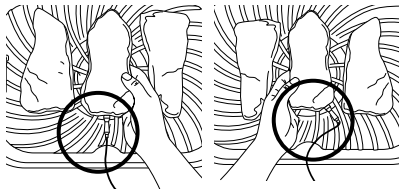
**NOTE:** Set doneness for BEEF/LAMB are lower than normal recommendations as unit will carry-over cook 10-15°F.

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

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

**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.



Correct thermometer placement. Thermometer grip is fully inside unit.

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



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

**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.

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

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

## USING THE THERMOMETER IN DIFFERENT COOKING SCENARIOS:

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

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

### Cooking 2 or more proteins of different sizes:

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

### Cooking 2 or more different types of protein:

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


## HOW TO CORRECTLY INSERT THE THERMOMETER

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

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

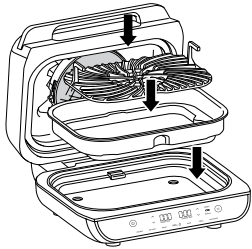
# USING THE NINJA® FOODI™ SMART XL GRILL - CONT.

## COOKING FUNCTIONS

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

### 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.

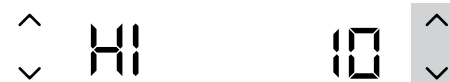


**NOTE:** If you are using the thermometer, refer to the Using the Foodi™ Smart Thermometer section.

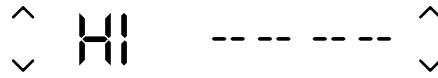
- Press the GRILL button. The default temperature setting will display. Use the set of arrows to the left of the display to adjust the temperature up to MAX.



- 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.

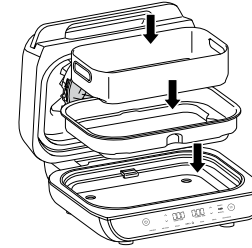
- When cook time is complete, the unit will beep and END will appear on the display.



**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.



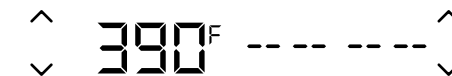
- Press the AIR CRISP button. The default temperature setting will display. Use the set of arrows to the left of the display to adjust the temperature up to 400°F.



- 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 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.

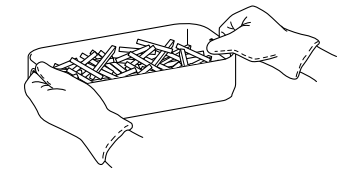
- When preheating is complete, the unit will beep and "ADD FOOD" will appear on the display.



- 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.



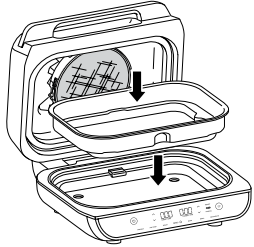
- When cook time is complete, the unit will beep and END will appear on the display.



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

## Roast

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



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



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

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



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



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

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



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

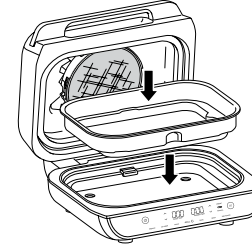
**NOTE:** To use the thermometer just to check your food's internal doneness, press MANUAL for 2 seconds and the food's internal temperature will appear on the screen. Press and hold button again to exit mode.

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



## Bake

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



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

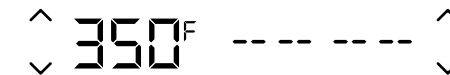


**NOTE:** Convert traditional oven recipes by reducing the temperature by 25°F. Check food frequently to avoid overcooking.

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



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

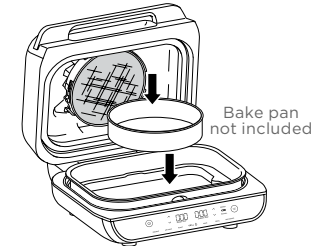


**NOTE:** While preheating is strongly recommended for best results, you can skip it by pressing the PREHEAT button. "ADD FOOD" will appear on the display. Open the hood and place ingredients in the crisper basket. Once the hood is closed, cooking will begin and the timer will start counting down.

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



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



**NOTE:** 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.

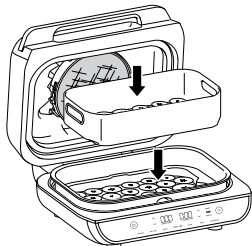
- 7 When cook time is complete, the unit will beep and END will appear on the display.



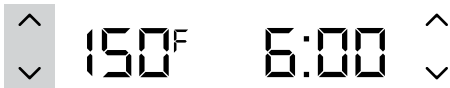


## Dehydrate (Not available on all models)

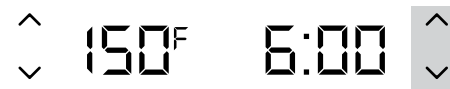
- Place cooking pot in the unit with the indent on the pot aligned with the bump on the main unit. Place a single layer of ingredients in the pot. Then place the crisper basket in the pot on top of the ingredients and add another layer of ingredients to the basket. Ensure the splatter shield is in place,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

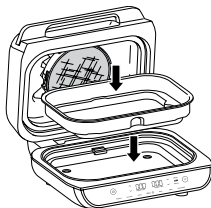


- Press START/STOP to begin. (The unit does not preheat in Dehydrate mode.)
- When dehydration time is complete, the unit will beep and END will appear on the display.



## 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.



- “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](http://registeryourninja.com) and have the product on hand when you call.
- Why is my food overcooked or undercooked even though I used the thermometer?**  
 It is important to insert the thermometer lengthwise into the thickest part of the ingredient to get the most accurate reading. Make sure to allow food to rest for 3–5 minutes to complete cooking. For more information, refer to the Using the Foodi™ Smart Thermometer section.
- Why 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.

## 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.
- To deep clean the thermometer, soak the stainless steel tip and silicone grip in warm, soapy water. **DO NOT** immerse the cord or jack in water or any other liquid.
- The Foodi™ Smart Thermometer holder is **handwash** only.

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

## REPLACEMENT PARTS

To order additional parts and accessories, visit [ninjaaccessories.com](http://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](http://registeryourninja.com) and have the product on hand when you call.

# 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?

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

1. Normal wear and tear of wearable parts (including cooking pot, grill grate, crisper basket, splatter shield, thermometer, etc.), which require regular maintenance and/or replacement to ensure the proper functioning of your unit, are not covered by your warranty. Replacement parts are available for purchase at [ninjaaccessories.com](http://ninjaaccessories.com).
2. Any unit that has been tampered with or used for commercial purposes
3. Damage caused by misuse, abuse, negligent handling, failure to perform required maintenance (e.g., failure to keep the splatter shield and grease collector clean), or damage due to mishandling in transit.
4. Consequential and incidental damages.
5. Defects caused by repair persons not authorized by SharkNinja. These defects include damages caused in the process of shipping, altering, or repairing the SharkNinja product (or any of its parts) when the repair is performed by a repair person not authorized by SharkNinja.
6. Products purchased, used, or operated outside North America.

### How to get service

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

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

### How to initiate a warranty claim

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

### How state law applies

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


# MERCI

d'avoir fait l'achat du gril intelligent Ninja® Foodi™ XL



## ENREGISTREZ VOTRE ACHAT

 registryourninja.com

 Numérisez le code QR avec votre appareil mobile

## CONSIGNEZ CES RENSEIGNEMENTS

Numéro de modèle : \_\_\_\_\_

Numéro de série : \_\_\_\_\_

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

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

## CARACTÉRISTIQUES TECHNIQUES

Tension : 120V- 60Hz

Puissance : 1760W

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

# TABLE DES MATIÈRES

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

# CONSIGNES DE SÉCURITÉ IMPORTANTES

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

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

## ⚠ AVERTISSEMENT

- 1 Afin de réduire les risques d'étouffements pour les jeunes enfants, veuillez éliminer tout le matériel d'emballage immédiatement après le déballage.
- 2 Cet appareil peut être utilisé par des personnes dont les capacités physiques, sensorielles ou mentales sont réduites ou qui manquent d'expérience et de connaissances seulement si elles ont été supervisées ou instruites par rapport à l'utilisation sécuritaire de l'appareil et si elles comprennent les dangers possibles.
- 3 Gardez l'appareil et son câble hors de la portée des enfants. **NE LAISSEZ PAS** les enfants se servir de l'appareil. Une surveillance étroite est nécessaire lorsque l'appareil est utilisé en présence d'enfants.
- 4 Cet appareil convient à un usage domestique seulement. **N'UTILISEZ** cet appareil qu'aux fins pour lesquelles il a été conçu. **NE L'UTILISEZ PAS** dans des véhicules en déplacement ou à bord d'embarcations. **N'UTILISEZ PAS** cet appareil à l'extérieur. La mauvaise utilisation de cet appareil peut causer une blessure.
- 5 Assurez-vous que la surface est plane, propre et sèche. **NE PLACEZ PAS** l'appareil près du bord d'un comptoir pendant son utilisation.
- 6 Veuillez **TOUJOURS** à ce que l'appareil soit assemblé adéquatement avant de l'utiliser.
- 7 Lorsque vous utilisez l'appareil, un espace d'au moins 15 cm (6 po) doit être dégagé de chaque côté et au-dessus pour permettre une bonne circulation de l'air.
- 8 **N'UTILISEZ PAS** de rallonge électrique avec cet appareil. Le cordon d'alimentation de cet appareil est court de façon à empêcher qu'un enfant ne le saisisse et s'y emmêle ou qu'une personne trébuche sur celui-ci.
- 9 Pour protéger contre les électrocutions, **N'IMMERGEZ PAS** le cordon, les fiches, ni toute partie du boîtier de l'unité principale dans l'eau ou tout autre liquide.
- 10 **N'UTILISEZ PAS** l'appareil si le cordon d'alimentation ou la fiche d'alimentation est endommagé. Inspectez régulièrement l'appareil ainsi que le cordon d'alimentation. Si l'appareil fonctionne mal ou a subi quelque dommage que ce soit, cessez immédiatement de l'utiliser, et appelez le service à la clientèle.
- 11 **N'UTILISEZ JAMAIS** une prise située sous le comptoir.
- 12 **NE LAISSEZ PAS** le cordon d'alimentation pendre d'une table ou d'un comptoir ni toucher des surfaces chaudes.
- 13 Utilisez seulement les accessoires recommandés qui sont fournis avec cet appareil ou autorisés par SharkNinja. L'utilisation d'accessoires non recommandés par SharkNinja peut causer un incendie ou des blessures.
- 14 Avant de placer un accessoire dans l'appareil, assurez-vous qu'il est propre et sec.
- 15 **N'UTILISEZ PAS** l'appareil sans avoir placé la marmite de cuisson amovible et la grille anti-éclaboussures à l'intérieur.
- 16 Veillez **TOUJOURS** à ce que le couvercle soit fermé avant de faire fonctionner l'appareil.
- 17 **NE DÉPLACEZ PAS** l'appareil en cours d'utilisation.
- 18 **NE COUVREZ PAS** l'évent de prise d'air ou l'évent de sortie d'air pendant que l'appareil est utilisé. Si vous couvrez l'un ou l'autre de ces événements, non seulement l'appareil ne pourra cuire, mais il risque aussi de subir des dommages ou de surchauffer.

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



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



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

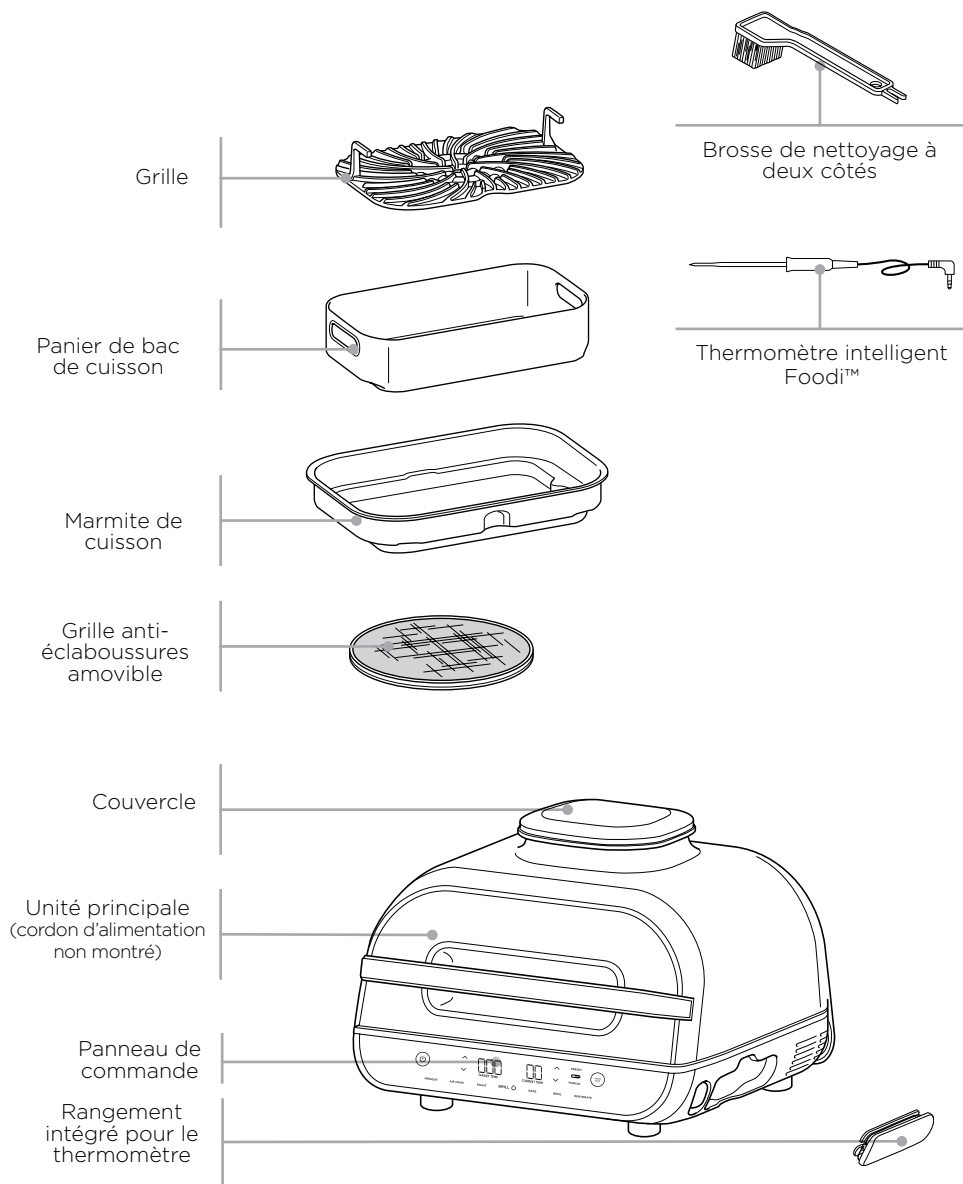


Prenez soin d'éviter de toucher toute surface chaude. Protégez-vous toujours les mains pour éviter de vous brûler.



Pour usage intérieur et domestique seulement.

## CONSERVEZ CES INSTRUCTIONS



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

# APPRENDRE À CONNAÎTRE LE GRIL INTELLIGENT NINJA® FOODI™ XL



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

## BOUTONS DES FONCTIONS

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

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

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

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

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

**BROIL (griller)** Donnez une touche croustillante à vos repas ou faites fondre du fromage sur vos sandwiches.

## BOUTONS DE COMMANDE

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

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

**Flèches de droite** Utilisez les flèches vers le haut et vers le bas à la droite de l'écran pour régler le type d'aliment quand vous utilisez un programme pré-réglé ou pour ajuster le temps de cuisson quand vous n'utilisez pas le thermomètre intelligent Foodi.

**Bouton MANUAL (manuel)** Pour modifier l'écran de manière à pouvoir saisir manuellement le réglage de cuisson interne du thermomètre. Le bouton Manual (manuel) ne fonctionne pas avec la fonction Déhydrate (déshydrater).

**Bouton PRESET (programmes pré-réglés)** Pour modifier l'écran de manière à pouvoir régler le thermomètre, le type d'aliment et le degré de cuisson interne en fonction des températures pré-réglées. Le bouton Preset (programmes pré-réglés) ne fonctionne pas avec la fonction Déhydrate (déshydrater).

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

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

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

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

## AVANT LA PREMIÈRE UTILISATION

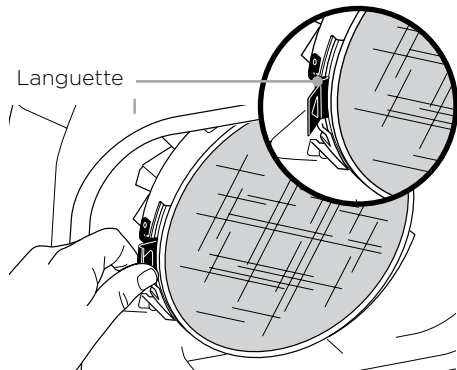
- 1 Enlevez tout matériau d'emballage, toute étiquette de promotion et tout ruban adhésif.
- 2 Retirez tous les accessoires de l'emballage et lisez ce manuel attentivement. Veuillez porter une attention particulière aux directives d'utilisation, aux avertissements et aux consignes de sécurité importantes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

## GRILLE ANTI-ÉCLABOUSSURES

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

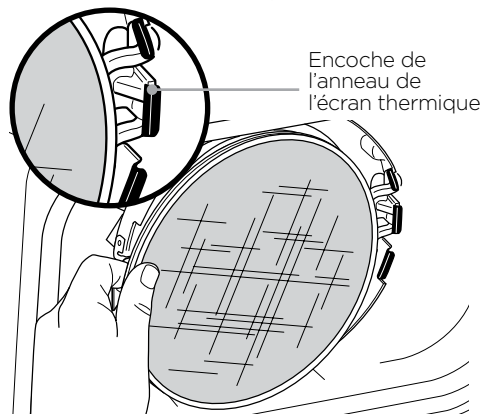
### Retrait de la grille anti-éclaboussures

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



### Installation de la grille anti-éclaboussures

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



## TECHNOLOGIE DE COMMANDE DU GRIL

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

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

**REMARQUE :** Pour obtenir moins de fumée, nous vous recommandons de vous servir d'huile de canola, de noix de coco, d'avocat, de pépin de raisin ou végétale au lieu de l'huile d'olive. Faire chauffer de l'huile au-delà de son point de fumée peut donner une saveur de brûlé âcre aux aliments.

**REMARQUE :** Cet appareil peut produire de la fumée lorsque les ingrédients sont cuits à une température plus élevée que celle qui est recommandée. Pour obtenir plus de tableaux de cuisson, référez-vous à votre Guide d'inspiration ou consultez [ninjakitchen.com](http://ninjakitchen.com).

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

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

### Grillage en lots

Lorsque vous faites griller plus de deux lots consécutifs de nourriture, nous vous recommandons de vider l'huile/le gras de la marmite de cuisson amovible. Nous recommandons aussi **FORTEMENT** de nettoyer la grille anti-éclaboussures entre chaque utilisation. Cela empêchera la graisse de brûler et de causer de la fumée.

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

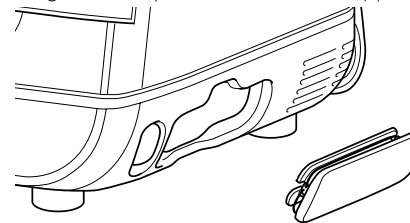
## UTILISER LE THERMOMÈTRE INTELLIGENT FOODI™

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

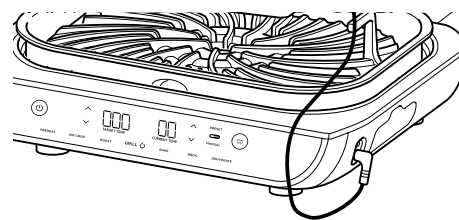
### Avant la première utilisation

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

- 1 Tirez le compartiment de rangement du thermomètre, à droite de l'appareil, vers l'extérieur. Déroulez ensuite le fil se trouvant dans le compartiment pour retirer le thermomètre.
- 2 Branchez le thermomètre dans la prise. Poussez fermement sur la fiche, jusqu'au fond de la prise. Remettez le compartiment de rangement en place sur le côté de l'appareil.



- 3 L'action de brancher le thermomètre dans la prise activera et illuminera les boutons PRESET (préréglages) et MANUAL (manuel) du thermomètre. Sélectionnez la fonction de cuisson désirée (comme griller) et la température de cuisson.



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

- 4 Appuyez sur PRESET (préréglage) et servez-vous des flèches à droite de l'écran pour sélectionner le type d'aliment, et les flèches à gauche de l'écran pour régler le degré de cuisson interne désiré pour les aliments (de saignant à bien cuit).

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



Si vous sélectionnez le bouton MANUAL (manuel), utilisez les températures internes de cuisson recommandées figurant ci-dessous.

### TYPE D'ALIMENT : RÉGLEZ LA CUISSON À :

<b>Poisson</b>	Medium (à point) (54 °C [130 °F])
	Medium Well (à point-bien cuit) (60 °C [140 °F])
	Well Done (bien cuit) (66 °C [150 °F])
<b>Poulet/Dinde</b>	Well Done (bien cuit) (74 °C [165 °F])
<b>Porc</b>	Medium (à point) (54 °C [130 °F])
	Medium Well (à point-bien cuit) (66 °C [150 °F])
	Well Done (bien cuit) (71 °C [160 °F])
<b>Bœuf/Agneau</b>	Rare (saignant) (46 °C [115 °F])
	Medium Rare (à point-saignant) (52 °C [125 °F])
	Medium (à point) (54 °C [130 °F])
	Medium Well (à point-bien cuit) (63 °C [145 °F])
	Well Done (bien cuit) (66 °C [150 °F])

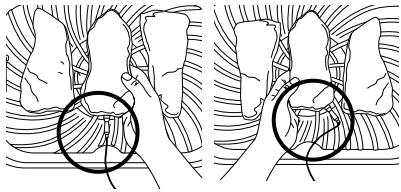
**REMARQUE :** Consulter les procédures USDA pour les recommandations sur la température sécuritaire des aliments.

**REMARQUE :** Les préréglages de degré de cuisson du bœuf et de l'agneau sont inférieurs aux recommandations normales, car l'appareil continuera la cuisson par chaleur acquise à 10-15 °F.

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

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

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



Bon positionnement du thermomètre. La poignée du thermomètre se trouve entièrement dans l'appareil.

8 La barre de progression se trouvant au-dessus de l'écran surveillera le degré de cuisson. Un degré de cuisson qui clignote indique la progression vers ce degré de cuisson.



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

10 Transférez la protéine dans une assiette pendant que l'écran affiche « REST » (repos). Il n'est pas nécessaire de laisser le thermomètre inséré. La protéine continuera sa cuisson par chaleur acquise jusqu'au degré de cuisson que vous avez sélectionné, sur une durée d'environ 3 à 5 minutes. Cette étape est importante, car l'omettre pourrait entraîner un résultat « moins cuit ». Cette étape est importante, car l'omettre pourrait entraîner un résultat « moins cuit ». Les durées de cuisson par chaleur acquise peuvent varier en fonction de la taille, de la coupe de la protéine et du type de protéine.

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

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

## UTILISER LE THERMOMÈTRE DANS DIFFÉRENTES SITUATIONS DE CUISSON :

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

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

### Cuire plus d'une protéine de différentes tailles :

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

### Cuire plus d'une protéine de différents types :

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


## POUR INSÉRER LE THERMOMÈTRE CORRECTEMENT

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

**REMARQUE :** NE PAS utiliser le thermomètre avec des protéines congelées ou avec des coupes de viande dont l'épaisseur est inférieure à 2,5 cm (1 po).

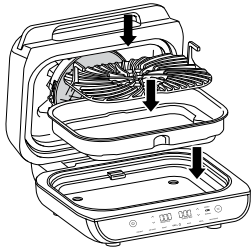
# UTILISER LE GRIL INTELLIGENT NINJA® FOODI™ XL (SUITE)

## FONCTIONS DE CUISSON

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

### Grill (griller)

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



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

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



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



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



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



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

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

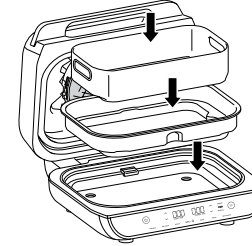
- 7 Lorsque la cuisson est terminée, l'appareil émet une alerte sonore et le message END (fin) apparaît sur l'écran.



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

## Air Crisp (croustillant par convec.)

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



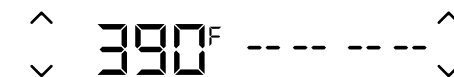
- 2 Appuyez sur le bouton AIR CRISP (croustillant par convec.). Le réglage de température par défaut s'affichera. Servez-vous des flèches à gauche de l'écran pour ajuster la température, jusqu'à 204 °C (400 °F).



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



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



**REMARQUE :** Bien que nous vous recommandions de préchauffer l'appareil pour de meilleurs résultats, vous pouvez passer cette étape et appuyer encore une fois sur le bouton PREHEAT (préchauffer). « ADD FOOD » (ajouter les aliments) s'affichera à l'écran. Ouvrez le couvercle et placez les aliments dans le panier. Une fois le couvercle fermé, la cuisson commence et la minuterie amorce le décompte.

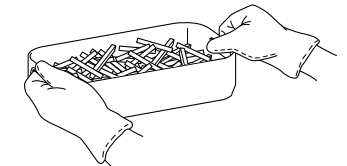
- 5 Une fois que le préchauffage est terminé, l'appareil émet une alerte sonore et le message « ADD FOOD » (ajouter les aliments) s'affiche sur l'écran.



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

**REMARQUE :** Pour vérifier le degré de cuisson interne de l'aliment, appuyez sur MANUAL (manuel) pendant 2 secondes; la température interne de l'aliment apparaîtra à l'écran. Maintenez le bouton enfoncé pour sortir de ce mode.

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



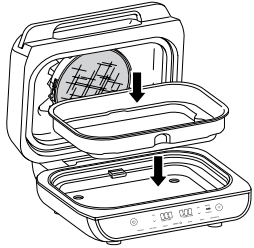
- 8 Lorsque la cuisson est terminée, l'appareil émet une alerte sonore et le message END (fin) apparaît sur l'écran.





## Roast (rôtir)

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



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



**REMARQUE :** Adaptez vos recettes au four traditionnel en réduisant la température de cuisson de 4 °C (25 °F). Vérifiez fréquemment les aliments pour éviter de trop les cuire.

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



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



**REMARQUE :** Bien que nous vous recommandions de préchauffer l'appareil pour de meilleurs résultats, vous pouvez passer cette étape et appuyer encore une fois sur le bouton PREHEAT (préchauffer). « ADD FOOD » (ajouter les aliments) s'affichera à l'écran. Ouvrez le couvercle et placez les aliments dans la marmite de cuisson. Une fois le couvercle fermé, la cuisson commence et la minuterie amorce le décompte.

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



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

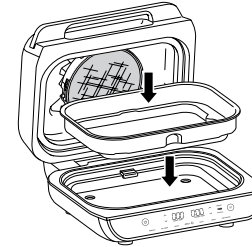
**REMARQUE :** Pour utiliser le thermomètre uniquement pour vérifier le degré de cuisson interne de l'aliment, appuyez sur MANUAL (manuel) pendant 2 secondes; la température interne de l'aliment apparaîtra à l'écran. Maintenez le bouton enfoncé pour sortir de ce mode.

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



## Bake (cuire)

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



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

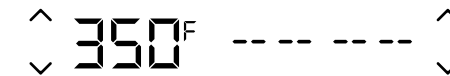


**REMARQUE :** Adaptez vos recettes au four traditionnel en réduisant la température de cuisson de 4 °C (25 °F). Vérifiez fréquemment les aliments pour éviter de trop les cuire.

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



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

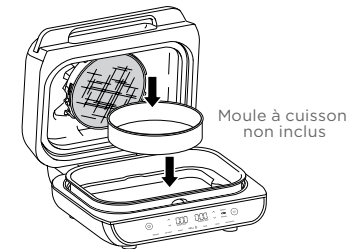


**REMARQUE :** Bien que nous vous recommandions de préchauffer l'appareil pour de meilleurs résultats, vous pouvez passer cette étape et appuyer encore une fois sur le bouton PREHEAT (préchauffer). « ADD FOOD » (ajouter les aliments) s'affichera à l'écran. Ouvrez le couvercle et placez les aliments dans le panier. Une fois le couvercle fermé, la cuisson commence et la minuterie amorce le décompte.

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



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



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

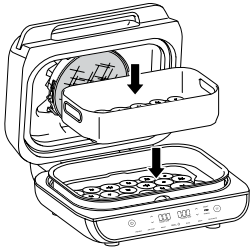
- 7 Lorsque la cuisson est terminée, l'appareil émet une alerte sonore et le message END (fin) apparaît sur l'écran.



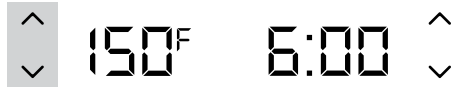
## UTILISER LE GRIL INTELLIGENT NINJA® FOODI™ XL (SUITE)

**Dehydrate (déshydrater)** (certains modèles seulement)

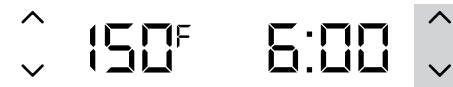
- 1 Placez la marmite de cuisson dans l'appareil en alignant l'encoche de la marmite avec la bosse arrière de l'unité principale. Déposez les ingrédients dans une seule couche dans la marmite. Placez ensuite le panier dans la marmite, par-dessus les ingrédients, et ajoutez une autre couche d'ingrédients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



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



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



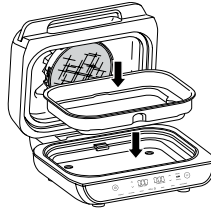
- 4 Appuyez sur START/STOP (marche/arrêt) pour démarrer. L'appareil ne préchauffe pas en mode Dehydrate (déshydrater).

- 5 Lorsque la déshydratation est terminée, l'unité émet une alerte sonore et END (fin) apparaît sur l'écran du panneau de commande.



**Broil (griller)** (certains modèles seulement)

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



- 2 Appuyez sur le bouton BROIL (griller). Le réglage de température par défaut s'affichera. Servez-vous des flèches à gauche de l'écran pour ajuster la température, jusqu'à 260 °C (500 °F).



- 3 Servez-vous des flèches à droite de l'écran pour ajuster le temps de cuisson par tranche d'une minute, jusqu'à 30 minutes; consultez les directives de la section Utilisation du thermomètre intelligent Foodi™ si vous utilisez le thermomètre.



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

**REMARQUE :** Pour vérifier le degré de cuisson interne de l'aliment, appuyez sur MANUAL (manuel) pendant 2 secondes; la température interne de l'aliment apparaîtra à l'écran. Maintenez le bouton enfoncé pour sortir de ce mode.

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



## DÉPANNAGE

- **« Add Food » (ajouter les aliments) apparaît sur le panneau de commande.**  
L'appareil a terminé de préchauffer et il est maintenant temps d'ajouter les aliments.
- **« Shut Lid » (fermer le couvercle) apparaît sur l'écran du panneau de commande.**  
Le couvercle à charnière est ouvert et doit être fermé pour que la fonction sélectionnée puisse être activée.
- **« Plug In » (branchez) apparaît sur l'écran du panneau de commande.**  
Le thermomètre n'est pas branché dans la prise située sur le côté droit du panneau de commande. Branchez le thermomètre avant de procéder. Enfoncez le thermomètre jusqu'à ce qu'un clic se fasse entendre.
- **« PRBE ERR » apparaît sur l'écran du panneau de commande.**  
Cela signifie que l'appareil s'est éteint avant que les aliments atteignent la température interne réglée. L'appareil est muni d'un dispositif de protection qui fait qu'il ne peut fonctionner que pendant certaines durées définies, à des températures précises.
- **« E » apparaît sur l'écran du panneau de commande.**  
L'appareil ne fonctionne pas bien. Veuillez communiquer avec le service à la clientèle au 1 877 646-5288. Afin que nous puissions mieux vous aider, veuillez enregistrer votre produit en ligne sur [registryourninja.com](http://registryourninja.com) et ayez le produit à portée de main lorsque vous appelez.
- **Pourquoi mes aliments sont-ils trop cuits ou pas assez cuits même si j'ai utilisé le thermomètre?**  
Il est important d'insérer le thermomètre dans le sens de la longueur dans la partie la plus épaisse de l'ingrédient pour obtenir la lecture la plus précise possible. Assurez-vous de laisser les aliments reposer pendant 3 à 5 minutes pour finaliser la cuisson. Pour obtenir davantage d'information, consultez la section Utilisation du thermomètre intelligent Foodi™.
- **Pourquoi la barre de progression du préchauffage ne commence-t-elle pas dès le début?**  
Lorsque l'appareil est chaud en raison d'une utilisation précédente, il n'a pas besoin du temps de préchauffage complet.
- **Est-ce que je peux annuler le préchauffage?**  
Nous vous recommandons fortement de préchauffer l'appareil avant de faire cuire vos aliments, mais vous pouvez sauter cette étape en sélectionnant à nouveau la fonction après avoir appuyé sur le bouton START/STOP (marche/arrêt).
- **Devrais-je ajouter mes ingrédients avant ou après le préchauffage?**  
Pour des résultats optimaux, il est recommandé de laisser l'appareil préchauffer avant d'ajouter les ingrédients.
- **Pourquoi mon appareil fait-il de la fumée?**  
Quand vous utilisez la fonction Grill (griller), sélectionnez toujours le réglage de température recommandé. Les réglages recommandés pourront être trouvés dans le guide de démarrage rapide et dans le guide d'inspiration. Assurez-vous que la grille anti-éclaboussures est installée.
- **Comment puis-je mettre l'appareil en pause pour vérifier mes aliments?**  
Lorsque le couvercle est ouvert pendant qu'une fonction de cuisson est active, l'appareil se met automatiquement en pause.
- **Est-ce que la poignée du thermomètre va fondre si elle touche à la grille chaude?**  
Non. La poignée est fabriquée en silicone résistant à des températures élevées compatibles avec les températures élevées du gril intelligent Ninja® Foodi™ XL.
- **Ma nourriture est brûlée.**  
Ne placez pas de nourriture dans l'appareil avant que le préchauffage recommandé soit terminé. Pour obtenir les meilleurs résultats, vérifiez la cuisson et retirez les aliments lorsque la cuisson désirée est atteinte. Il est conseillé de retirer les aliments immédiatement après le cycle de cuisson pour éviter de trop les cuire.
- **Pourquoi un disjoncteur s'est-il déclenché pendant l'utilisation de l'appareil?**  
L'appareil utilise 1760 watts de puissance, il doit donc être branché à une prise de courant sur un disjoncteur de 15 ampères. L'utilisation d'une prise de courant sur un disjoncteur de 10 ampères provoquera le déclenchement du disjoncteur. Il est également important que l'unité soit la seule à être branchée sur une prise de courant lorsqu'elle est utilisée. Pour éviter de déclencher un disjoncteur, assurez-vous que l'unité est la seule à être branchée sur une prise de courant d'un disjoncteur de 15 ampères.
- **Pourquoi l'appareil est-il doté d'une échelle de 1 à 9 dans les pré-réglages de bœuf?**  
La perception quant au résultat d'un certain degré de cuisson interne varie d'une personne à l'autre, et même d'un restaurant à l'autre. L'échelle de 1 à 9 procure un vaste éventail d'options pour chaque degré de cuisson, et vous permet de personnaliser le degré de cuisson à votre goût.

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

- Débranchez l'appareil de la prise murale avant de le nettoyer. Laissez le couvercle ouvert une fois la cuisson terminée pour que l'appareil refroidisse plus rapidement.
- La marmite de cuisson, la grille, le panier, la grille anti-éclaboussures, la brosse de nettoyage et tout autre accessoire peuvent passer au lave-vaisselle, sauf le thermomètre. **NE METTEZ PAS le thermomètre dans le lave-vaisselle.**
- Pour optimiser le nettoyage au lave-vaisselle, nous recommandons de rincer la grille, le panier de cuisson croustillante, la grille anti-éclaboussures et tout autre accessoire à l'eau tiède avant de les mettre au lave-vaisselle.
- Si vous les lavez à la main, nous vous recommandons de vous servir de la brosse de nettoyage incluse pour vous aider à laver chaque pièce. Servez-vous de l'autre extrémité de la brosse comme grattoir pour vous aider à décoller les sauces et les fromages. Essayez avec un linges propre ou laissez sécher à l'air.

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

- Si des résidus d'aliments ou du gras sont collés à la grille, à la grille anti-éclaboussures ou à toute autre pièce amovible, faites-les tremper dans de l'eau tiède savonneuse avant de les nettoyer.
- Nettoyez la grille anti-éclaboussures après chaque utilisation. Le trempage toute la nuit permettra de ramollir la graisse cuite sur la grille anti-éclaboussures. Une fois le trempage terminé, servez-vous de la brosse pour retirer la graisse du cadre en acier inoxydable et des languettes de devant.
- Pour nettoyer en profondeur la grille anti-éclaboussures, placez-la dans un chaudron d'eau et faites bouillir pendant 10 minutes. Rincez-la ensuite avec de l'eau à température ambiante et laissez-la sécher complètement.
- Pour nettoyer le thermomètre en profondeur, trempez l'embout en acier inoxydable et la poignée en silicone dans de l'eau tiède savonneuse. **N'IMMERGEZ PAS** le fil ou la prise dans l'eau ni dans tout autre liquide.
- Le support du thermomètre intelligent Foodi™ ne peut être **lavé qu'à la main.**

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

## PIÈCES DE RECHANGE

Pour commander des pièces et des accessoires supplémentaires, veuillez visiter [ninjaccessories.com](http://ninjaccessories.com) ou communiquer avec le Service à la clientèle au 1 877 646-5288. Pour que nous puissions mieux vous aider, veuillez enregistrer votre produit en ligne au [registryourninja.com](http://registryourninja.com) et avoir le produit sous la main lorsque vous appelez.

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

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

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

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

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

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

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

### Comment obtenir du service

Si votre appareil ne fonctionne pas comme il le devrait lors d'un usage domestique normal pendant la période de garantie, visitez le [ninjakitchen.com/support](http://ninjakitchen.com/support) pour obtenir de l'information sur les soins et l'entretien du produit que vous pouvez effectuer vous-même. Nos spécialistes du service à la clientèle sont aussi disponibles au **1 877 646-5288** pour de l'assistance pour les produits et les options de garantie de service offertes, y compris la possibilité de passer à nos options de garantie de service VIP pour certaines catégories de produits. Pour que nous puissions mieux vous aider, veuillez enregistrer votre produit en ligne au [registryourninja.com](http://registryourninja.com) et avoir le produit sous la main lorsque vous appelez.

SharkNinja assumera les frais de retour de l'appareil à nos sites par le consommateur en vue de la réparation ou du remplacement de l'appareil. Un montant de 19,95 \$ (sujet à modification) sera facturé lorsque SharkNinja expédiera l'appareil réparé ou remplacé.

### Comment présenter une demande de service sous garantie

Veuillez noter que vous devez téléphoner au **1 877 646-5288** pour soumettre une réclamation au titre de la garantie. Vous aurez besoin du reçu comme preuve d'achat. Nous vous demandons aussi d'enregistrer votre produit en ligne au [registryourninja.com](http://registryourninja.com) et d'avoir le produit sous la main lorsque vous appelez pour que nous puissions mieux vous aider. Un spécialiste du service à la clientèle vous fournira les directives d'emballage et de retour.

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


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


# GRACIAS

por comprar la parrilla inteligente Ninja® Foodi™ XG



## REGISTRE SU COMPRA

 [registeryourninja.com](http://registeryourninja.com)

 Escanee el código QR  
con un dispositivo móvil

## REGISTRE ESTA INFORMACIÓN

Número de modelo: \_\_\_\_\_

Número de serie: \_\_\_\_\_

Fecha de compra: \_\_\_\_\_  
(conserve el recibo)

Tienda de compra: \_\_\_\_\_

## ESPECIFICACIONES TÉCNICAS

Voltaje: 120V~ 60Hz

Vatios: 1760W

**CONSEJO:** Encontrará el número de modelo y de serie en la etiqueta del código QR, ubicada detrás de la base de la unidad.

# ÍNDICE

<b>Medidas de seguridad importantes</b> .....	<b>40</b>
<b>Piezas</b> .....	<b>42</b>
<b>Conozca la parrilla inteligente Ninja® Foodi™ XG</b> .....	<b>43</b>
Botones de funciones .....	43
Botones de operación .....	43
<b>Antes del primer uso</b> .....	<b>43</b>
<b>Uso de la parrilla inteligente Ninja Foodi XG</b> .....	<b>44</b>
Protector contra salpicaduras .....	44
Tecnología GrillControl .....	44
Asado a la parrilla por lotes .....	45
Uso del termómetro inteligente Foodi .....	46
Uso del termómetro en diversas situaciones .....	46
Cómo insertar el termómetro correctamente .....	47
Funciones de cocción .....	48
Grill (asar) .....	48
Air Crisp (freír al aire) .....	49
Roast (rostizar) .....	50
Bake (hornear) .....	51
Dehydrate (deshidratar) .....	52
Broil (dorar) .....	52
<b>Resolución de problemas</b> .....	<b>53</b>
<b>Limpieza de la parrilla inteligente Ninja Foodi XG</b> .....	<b>54</b>
<b>Piezas de repuesto</b> .....	<b>54</b>
<b>Garantía</b> .....	<b>55</b>

# SALVAGUARDAS IMPORTANTES

SOLO PARA USO DOMÉSTICO • LEA TODAS LAS INSTRUCCIONES ANTES DE USAR

Al utilizar aparatos eléctricos, siempre se deben seguir las precauciones de seguridad básicas, que incluyen las siguientes:

## ⚠️ ADVERTENCIA

- 1 Para eliminar el riesgo de asfixia en niños pequeños, deseche 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 instrucciones relacionadas con el uso del electrodoméstico de forma segura y si comprenden los peligros.
- 3 Mantenga este electrodoméstico y su cable fuera del alcance de los niños. **NO** permita 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** utilice este electrodoméstico para nada que no sea su uso previsto. **NO** lo utilice en vehículos o embarcaciones en movimiento. **NO** lo utilice al aire libre. El mal uso puede causar lesiones.
- 5 Asegúrese de que la superficie esté nivelada, limpia y seca. **NO** coloque el electrodoméstico cerca del borde de una encimera durante el funcionamiento.
- 6 **SIEMPRE** asegúrese de que el electrodoméstico esté correctamente ensamblado antes de usarlo.
- 7 Cuando utilice este electrodoméstico, proporcione al menos 15.25 cm (6 pulgadas) de espacio por encima y en todos los lados para la circulación de aire.
- 8 **NO** use 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 y 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** sumerja el cable, los enchufes ni la carcasa de la unidad principal en agua u otro líquido.
- 10 **NO** utilice el electrodoméstico si hay daños en el cable de alimentación o el enchufe. Inspeccione regularmente el electrodoméstico y el cable de alimentación. Si el electrodoméstico funciona mal o se ha dañado de alguna manera, deje de utilizarlo inmediatamente y llame al Servicio al Cliente.
- 11 **NUNCA** use una toma de corriente debajo de la superficie de la encimera.
- 12 **NO** coloque el electrodoméstico de modo que el cable cuelgue de los bordes de las mesa o encimeras o toque superficies calientes.
- 13 Use 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, asegúrese de que este limpio y seco.
- 15 **NO** use el electrodoméstico sin la olla de cocción removible y el protector contra salpicaduras.
- 16 **SIEMPRE** asegúrese de que la tapa esté bien cerrada antes de usar el electrodoméstico.
- 17 **NO** mueva el electrodoméstico cuando esté en uso.
- 18 **NO** cubra 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** toque las superficies calientes. Las superficies del electrodoméstico están calientes durante y después del funcionamiento. Para evitar quemaduras o lesiones personales, **SIEMPRE** use almohadillas protectoras para manipular objetos calientes o guantes aislantes para el horno y use las manijas y las perillas disponibles.
- 20 **NO** toque los accesorios durante o inmediatamente después de cocinar. La rejilla de la parrilla y la cesta se calientan mucho durante la cocción. Evite el contacto físico mientras retira el accesorio del electrodoméstico. Para evitar quemaduras y lesiones, **SIEMPRE** tenga cuidado al interactuar el producto. Se recomienda usar utensilios de mango largo y almohadillas protectoras para manipular objetos calientes o guantes aislantes para el horno.
- 21 **NO** utilice este electrodoméstico como freidora de inmersión.
- 22 **NO** coloque 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** utilice 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. Espere a que se detenga el humo antes de quitar los accesorios de cocina.
- 26 Consulte la sección "Limpieza y mantenimiento" para el mantenimiento regular del electrodoméstico.
- 27 Para desconectar la unidad, apáguela y desenchúfela cuando no esté en uso y antes de limpiarla.
- 28 Permita que se enfríe antes de limpiarlo, desarmarlo, poner o quitar piezas y almacenarlo.
- 29 **NO** lo limpie con almohadillas abrasivas metálicas. Pueden despegarse pedazos de la almohadilla y tocar las piezas eléctricas, creando el riesgo de descarga eléctrica.
- 30 La limpieza y el mantenimiento del usuario no se deben realizar por niños.
- 31 **NO** lo coloque sobre o cerca de un quemador de gas o eléctrico ni dentro de un horno caliente.
- 32 Se debe tener mucho cuidado al mover un electrodoméstico que contiene aceite caliente u otros líquidos calientes.



Indica que deben leerse y revisarse las instrucciones para conocer la operación y el uso del producto.



Indica la presencia de un peligro que podría causar lesiones, la muerte o daños materiales considerables si no se le hace caso a la advertencia incluida con este símbolo.

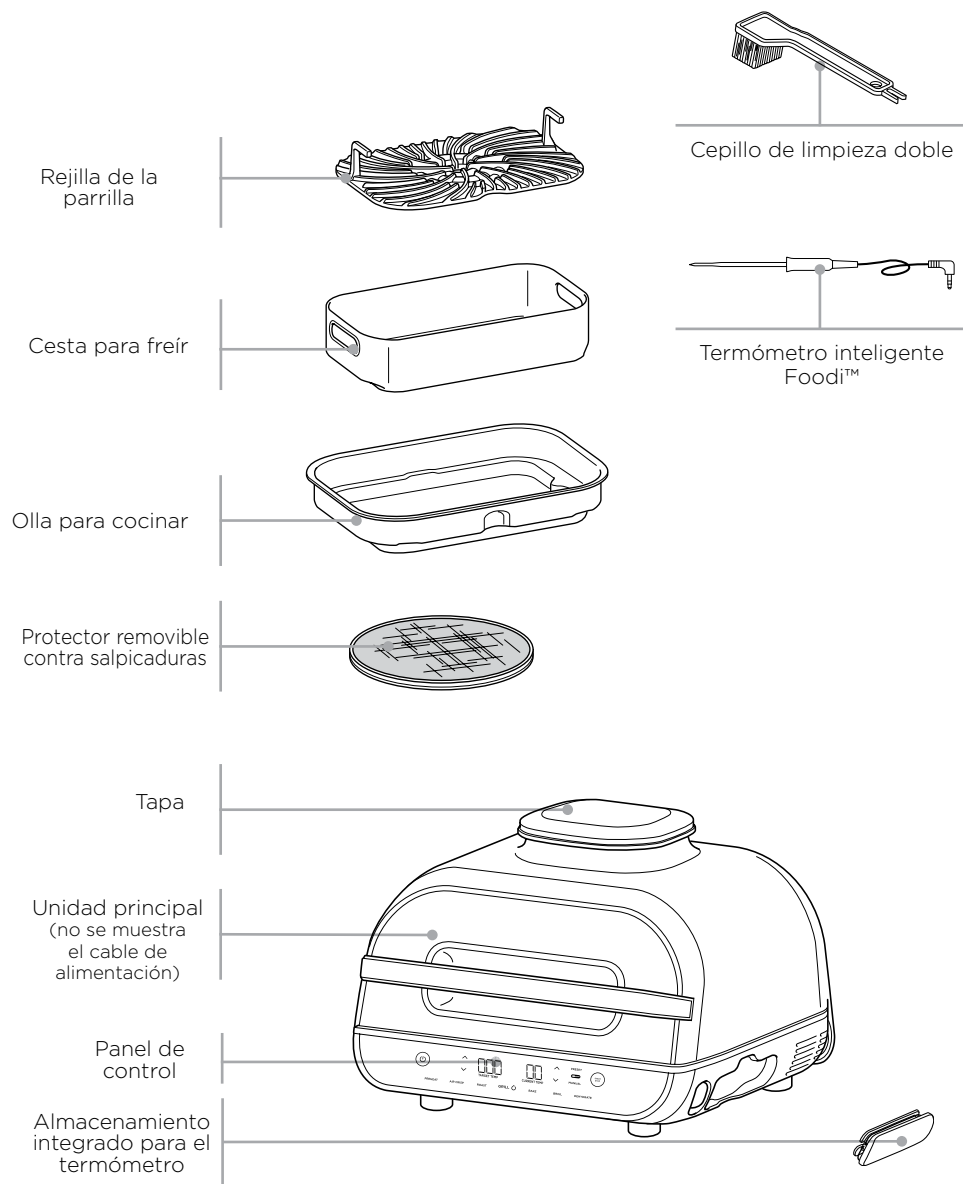


Tenga cuidado de evitar el contacto con una superficie caliente. Siempre utilice protección para las manos a fin de evitar quemaduras.



Solo para uso doméstico y en interiores.

## CONSERVE ESTAS INSTRUCCIONES



**NOTA:** Hay accesorios adicionales disponibles para comprar en [ninjaaccessories.com](http://ninjaaccessories.com).

# CONOZCA LA PARRILLA INTELIGENTE NINJA® FOODI™ XG



**NOTA:** No todos los modelos incluyen todas las funciones.

## BOTONES DE FUNCIONES

**GRILL (asar a la parrilla)** Ase a la parrilla dentro de casa, creando un dorado uniforme, marcas de parrilla y sabor de asado a la parrilla.

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

**BAKE (hornear)** Hornee pasteles, golosinas, postres y más.

**ROAST (rostizar)** Suavice carnes, rostice verduras y más.

**DEHYDRATE (deshidratar)** Deshidrate carnes, frutas y verduras para obtener refrigerios saludables.

**BROIL (dorar)** Dele un crujiente toque final a las comidas o funda queso en sándwiches.

## BOTONES DE OPERACIÓN

**BOTÓN POWER (encendido)** Una vez conectada la unidad, presione el botón de encendido para encender la unidad. Si lo presiona durante la cocción, detendrá la función de cocción actual y apagará la unidad.

**Flechas de la izquierda** Use la flecha ascendente y descendente en la parte izquierda de la pantalla para ajustar la temperatura de cocción en cualquier función o para ajustar el nivel de cocción interna al usar los botones PRESET (predeterminado) y MANUAL (manual).

**Flechas de la derecha** Use la flecha ascendente y descendente en la parte derecha de la pantalla para especificar el tipo de alimento al usar una función PRESET (predeterminada) o para ajustar el tiempo de cocción cuando no se utilice el termómetro inteligente Foodi.

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

**Botón PRESET (predeterminado)** Cambia la pantalla para que pueda especificar el termómetro, el tipo de alimento y el grado de cocción interna según las temperaturas predeterminadas. El botón Preset (predeterminado) no funciona con la función Dehydrate (deshidratar).

**NOTA:** Para ajustar la temperatura o el tiempo durante la cocción, utilice la flecha ascendente y descendente. La unidad reanudará la cocción con esos ajustes.

**Botón START/STOP (iniciar/detener)** Después de seleccionar la temperatura y el tiempo, presione 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.

**Preheat (precalentamiento)** Si la unidad se está precalentando, una barra de progreso lo indicará en la pantalla y se iluminará el botón PREHEAT (precalentamiento). Para apagar el precalentamiento, presione el botón PREHEAT (precalentamiento) mientras la parrilla se encuentre en este estado. Aparecerá el mensaje ADD FOOD (añadir alimento).

## ANTES DEL PRIMER USO

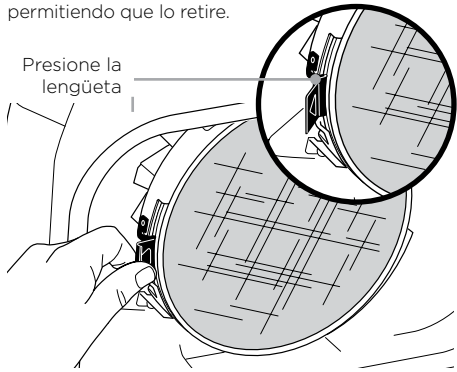
- 1 Retire todos los materiales de embalaje, etiquetas promocionales y cinta adhesiva de la unidad.
- 2 Retire todos los accesorios del paquete y lea detenidamente este manual. Preste especial atención a las instrucciones de funcionamiento, advertencias y medidas de seguridad importantes para evitar cualquier lesión o daño a la propiedad.
- 3 Lave 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 enjuague y seque bien estas piezas. Todos los accesorios, con excepción del termómetro, pueden lavarse en una máquina lavaplatos. **NUNCA** limpie la unidad principal o el termómetro en el lavaplatos.

## PROTECTOR CONTRA SALPICADURAS

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

### Desmontaje del protector contra salpicaduras

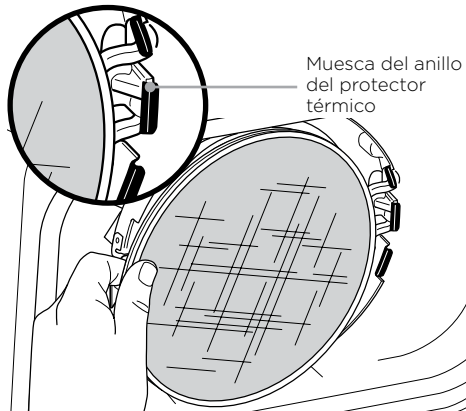
Desmonte el protector contra salpicaduras para limpiarlo después de cada uso. Una vez que el protector contra salpicaduras se haya enfriado por completo, desmóntelo empujando la lengüeta superior izquierda hasta la parte trasera de la tapa. Esto liberará el protector contra salpicaduras, permitiendo que lo retire.



Presione la lengüeta

### Instalación del protector contra salpicaduras

Para instalar el protector contra salpicaduras, insértelo de modo que las muescas del protector contra salpicaduras coincidan con las muescas del anillo fijo de protección térmica de la derecha. Después, empuje el protector contra salpicaduras suavemente hacia arriba hasta que enganche en la pestaña de la izquierda.



Muesca del anillo del protector térmico

## TECNOLOGÍA GRILLCONTROL

Al usar la función Grill (asar), tendrá que seleccionar el ajuste de temperatura de la rejilla de la parrilla.

A continuación se presentan las temperaturas recomendadas para ingredientes comunes.

LO (Baja) (204 °C [400 °F])	MED (Mediana) (232 °C [450 °F])	HI (Alta) (260 °C [500 °F])	MAX (Máxima) (hasta 266 °C [510 °F])
<ul style="list-style-type: none"> <li>• Tocino</li> <li>• Salchichas</li> <li>• Al usar salsa BBQ espesa</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Carnes congeladas</li> <li>• Carnes marinadas o con salsa</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Bistecs</li> <li>• Pollo</li> <li>• Hamburguesas</li> <li>• Perros calientes</li> <li>• Brochetas de carne</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Verduras</li> <li>• Frutas</li> <li>• Pizzas</li> <li>• Pescados y mariscos frescos o congelados</li> <li>• Brochetas de verduras</li> </ul>

**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.

**NOTA:** La unidad podría producir humo al cocinar ingredientes con un ajuste de temperatura superior al recomendado. Para ver más tablas de cocción, consulte su Guía de inspiración o visite [ninjakitchen.com](http://ninjakitchen.com).

### 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. Le recomendamos que deje calentar la rejilla de la parrilla durante 6 minutos, como mínimo, antes de colocar los ingredientes sobre esta.

### Asado a la parrilla por lotes

Al asar más de dos lotes consecutivos de alimentos, se recomienda que vacíe la grasa y el aceite de la olla de cocción removible. También es MUY aconsejable que limpie el protector contra salpicaduras entre usos. Esto servirá para evitar que la grasa se queme y produzca humo.

Si quiere omitir el proceso de precalentamiento, presione el botón PREHEAT (precalentamiento).

## USO DEL TERMÓMETRO INTELIGENTE FOODI™

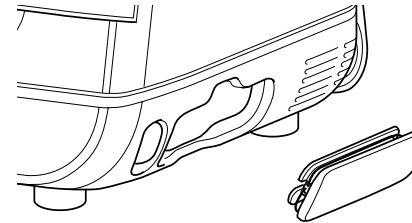
**IMPORTANTE: NO** coloque las manos cerca del cable del termómetro inteligente Foodi™ durante el uso para evitar quemaduras o escaldaduras.

### Antes del primer uso

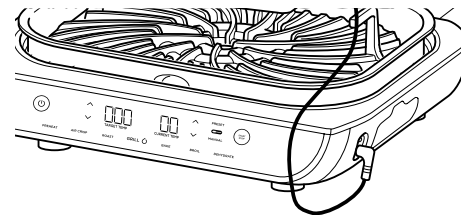
Antes de conectar el termómetro, compruebe que el receptáculo de conexión esté libre de residuos y que el cable no tenga nudos.

**1** Extraiga el compartimento de almacenamiento del termómetro en el lado derecho. Después, desenrolle el cable del compartimento para extraer el termómetro.

**2** Conecte el termómetro al receptáculo. Presione firmemente el enchufe hasta que no avance más dentro del receptáculo. Coloque el compartimento de almacenamiento de vuelta en el costado de la unidad.



**3** Después de conectar el termómetro al receptáculo, activará e iluminará los botones PRESET (predeterminado) y MANUAL del termómetro. Seleccione la función de cocción deseada (por ejemplo, asar) y la temperatura de cocción.



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

**4** Presione PRESET (predeterminado), use las flechas en el lado derecho de la pantalla para seleccionar el tipo de alimento y luego 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:** ¿Cocinará carnes diferentes o carnes del mismo tipo con grados de cocción distintos? Consulte la siguiente página para detalles sobre la programación.



Si selecciona el botón MANUAL (manual), use las siguientes recomendaciones de temperatura de cocción interna.

TIPO DE ALIMENTO:	AJUSTE EL GRADO DE COCCIÓN A:
<b>Fish (pescado)</b>	Medium (medio) (55 °C [130°F])
	Medium Well (término 3/4) (60 °C [140°F])
	Well Done (bien cocido) (66 °C [150°F])
<b>Chicken/Turkey (pollo/pavo)</b>	Well Done (bien cocido) (74 °C [165°F])
<b>Pork (cerdo)</b>	Medium (medio) (55 °C [130°F])
	Medium Well (término 3/4) (66 °C [150°F])
	Well Done (bien cocido) (71 °C [160°F])
<b>Beef/Lamb (res/cordero)</b>	Rare (poco cocido) (46 °C [115°F])
	Medium Rare (término 1/4) (52 °C [125°F])
	Medium (medio) (55 °C [130°F])
	Medium Well (término 3/4) (63 °C [145°F])
	Well Done (bien cocido) (66 °C [150°F])

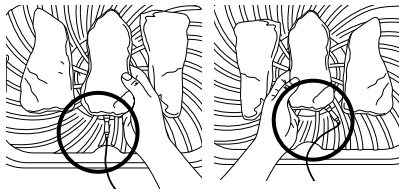
**NOTA:** Consulte las guías del Departamento de Agricultura de los EE. UU. (USDA) para conocer las recomendaciones de temperaturas seguras para los alimentos.

**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 3 a 5 °C (10 a 15 °F) adicionales.

**5** Coloque en la unidad el accesorio requerido para la función de cocción y cierre la tapa. Presione START/STOP (iniciar/detener) para comenzar el precalentamiento.

6 Durante el precalentamiento de la unidad, inserte el termómetro horizontalmente en la parte más gruesa de la pieza de proteína. Consulte 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, abra la tapa, coloque el alimento con el termómetro insertado dentro de la unidad y cierre la tapa sobre el cable del termómetro.



Colocación correcta del termómetro.

Mango del termómetro totalmente adentro de la unidad.

8 La barra de progreso en la parte superior de la pantalla indicará el avance de la cocción. El grado de cocción parpadeante indicará hasta dónde ha avanzado la cocción.



9 La unidad se detendrá automáticamente cuando casi se alcance el grado de cocción deseado, ya que toma en cuenta la cocción residual, y aparecerá el mensaje "GET FOOD" (retirar alimento) en la pantalla.

10 Transfiera 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.

**NOTA:** El termómetro estará CALIENTE. Use guantes para horno o tenazas para extraer el termómetro de la pieza de proteína.

**NOTA:** Para revisar la temperatura interna de otras piezas de proteína, mantenga presionado el botón MANUAL (manual) e inserte el termómetro dentro de cada pieza de carne.

**USO DEL TERMÓMETRO EN DIVERSAS SITUACIONES:**

**Cocción de dos o más piezas de proteínas del mismo tamaño con niveles de cocción diferentes:**

- Ajuste la función Preset (predeterminado) al nivel de cocción más alto que se desea.
- Inserte el termómetro en la pieza de proteína que tendrá el grado de cocción más alto.
- Después del precalentamiento, coloque las piezas de proteínas en la parrilla. Cuando se obtenga el grado de cocción más bajo que se desea, retire la pieza de proteína que no tiene el termómetro.
- Siga cocinando el resto de la pieza de proteína hasta alcanzar el siguiente nivel de cocción deseado.

**Cocción de dos o más piezas de proteína de distinto tamaño:**

- Inserte el termómetro en la pieza de proteína más pequeña y use la función Preset (predeterminado) para seleccionar el grado de cocción.
- Cuando termine de cocerse esa pieza de proteína, retírela de la unidad.
- Use guantes para horno para transferir el termómetro a la pieza de proteína más grande; luego, use las flechas en el lado izquierdo de la pantalla para seleccionar su grado de cocción.

**Cocción de dos o más piezas de proteína diferentes:**

- Inserte el termómetro en la pieza de proteína que tendrá el grado de cocción más bajo.
- Use la función Manual para seleccionar la temperatura interna deseada.
- Cuando termine de cocerse esa pieza de proteína, retírela de la unidad.
- Use guantes para horno para transferir el termómetro a la otra pieza de proteína; luego, use la función Manual para seleccionar la temperatura interna deseada.

**CÓMO INSERTAR EL TERMÓMETRO CORRECTAMENTE**

TIPO DE ALIMENTO:	COLOCACIÓN	CORRECTA	INCORRECTA
<b>Bistecs</b> <b>Chuletas de cerdo</b> <b>Chuletas de cordero</b> <b>Pechugas de pollo</b> <b>Hamburguesas</b> <b>Lomo</b> <b>Filetes de pescado</b>			
<b>Pollo entero</b>			

**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.

**NOTA: NO** use el termómetro con piezas de proteína congeladas ni con cortes de carne de menos de 25 mm (1 pulgada) de grueso.

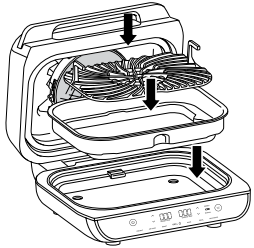


**FUNCIONES DE COCCIÓN**

Conecte la unidad y presione el botón de encendido para encenderla.

**Grill (asar)**

- 1 Coloque la olla de cocción en la unidad, con la muesca de la olla alineada con la protuberancia de la unidad principal. Después, coloque la rejilla de la parrilla en la olla, con los mangos hacia arriba. Compruebe que el protector contra salpicaduras esté en su sitio y cierre la tapa.



**NOTA:** Si usa el termómetro, consulte la sección "Uso del termómetro inteligente Foodi™".

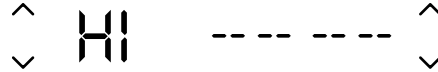
- 2 Presione el botón GRILL (asar). Se mostrará el ajuste de temperatura predeterminado. Use las flechas en el lado izquierdo de la pantalla para ajustar la temperatura hasta MAX (máxima).



- 3 Use 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 utiliza el termómetro, siga las instrucciones en las páginas anteriores.



- 4 Presione 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.



- 5 Una vez finalizado el precalentamiento, la unidad emitirá un sonido y aparecerá "ADD FOOD" (añadir alimento) en la pantalla.



- 6 Abra la tapa y coloque los ingredientes sobre la rejilla de la parrilla. Al cerrar la tapa, comenzará la cocción y el temporizador iniciará el recuento descendente.

**NOTA:** Si quiere usar el termómetro solamente para revisar la cocción interna del alimento, presione MANUAL (manual) durante 2 segundos y aparecerá la temperatura interna del alimento en la pantalla. Mantenga presionado el botón una vez más para salir del modo manual.

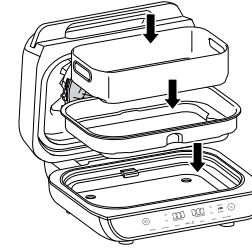
- 7 Una vez finalizado el tiempo de cocción, la unidad emitirá un sonido y aparecerá END (fin) en la pantalla.



**NOTA:** Si cocina por lotes, consulte las instrucciones en la página 8.

**Air crisp (freír al aire)**

- 1 Coloque la olla de cocción en la unidad, con la muesca de la olla alineada con la protuberancia de la unidad principal. Coloque la cesta para freír en la olla. Compruebe que el protector contra salpicaduras esté en su sitio y cierre la tapa.



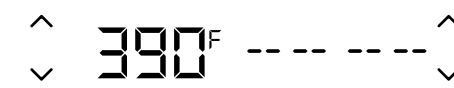
- 2 Presione el botón AIR CRISP (freír al aire). Se mostrará el ajuste de temperatura predeterminado. Use las flechas en el lado izquierdo de la pantalla para ajustar la temperatura hasta 204 °C (400 °F).



- 3 Use 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 utiliza el termómetro, consulte la sección "Uso del termómetro inteligente Foodi™".



- 4 Presione 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, puede omitirlo presionando el botón PREHEAT (precalentamiento). Aparecerá "ADD FOOD" (añadir alimento) en la pantalla. Abra la tapa y coloque los ingredientes en la cesta para freír. Al cerrar la tapa, comenzará la cocción y el temporizador iniciará el recuento descendente.

- 5 Una vez finalizado el precalentamiento, la unidad emitirá un sonido y aparecerá "ADD FOOD" (añadir alimento) en la pantalla.



- 6 Abra la tapa y coloque los ingredientes en la cesta para freír. Al cerrar la tapa, comenzará la cocción y el temporizador iniciará el recuento descendente.

**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.

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

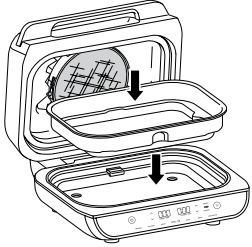


- 8 Una vez finalizado el tiempo de cocción, la unidad emitirá un sonido y aparecerá END (Fin) en la pantalla.



**Roast (rostizar)**

1 Coloque la olla de cocción en la unidad, con la muesca de la olla alineada con la protuberancia de la unidad principal. Compruebe que el protector contra salpicaduras esté en su sitio y cierre la tapa.



2 Presione el botón ROAST (rostizar). Se mostrará el ajuste de temperatura predeterminado. Use las flechas en el lado izquierdo de la pantalla para ajustar la temperatura hasta 218 °C (425 °F).



**NOTA:** Para convertir recetas de un horno tradicional, reduzca la temperatura en 14 °C (25 °F). Revise los alimentos con frecuencia para evitar una cocción excesiva.

3 Use 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 utiliza el termómetro, consulte la sección "Uso del termómetro inteligente Foodi™".



4 Presione 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, puede omitirlo presionando el botón PREHEAT (precalentamiento). Aparecerá "ADD FOOD" (añadir alimento) en la pantalla. Abra la tapa y coloque los ingredientes en la olla de cocción. Al cerrar la tapa, comenzará la cocción y el temporizador iniciará el recuento descendente.

5 Una vez finalizado el precalentamiento, la unidad emitirá un sonido y aparecerá "ADD FOOD" (añadir alimento) en la pantalla.



6 Abra la tapa y coloque los ingredientes en la olla. Al cerrar la tapa, comenzará la cocción y el temporizador iniciará el recuento descendente.

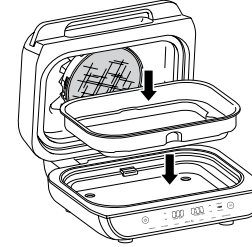
**NOTA:** Si quiere usar el termómetro solamente para revisar la cocción interna del alimento, presione MANUAL durante 2 segundos y aparecerá la temperatura interna del alimento en la pantalla. Mantenga presionado el botón una vez más para salir del modo manual.

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



**Bake (hornear)**

1 Coloque la olla de cocción en la unidad, con la muesca de la olla alineada con la protuberancia de la unidad principal. Compruebe que el protector contra salpicaduras esté en su sitio y cierre la tapa.



2 Presione el botón BAKE (hornear). Se mostrará el ajuste de temperatura predeterminado. Use las flechas en el lado izquierdo de la pantalla para ajustar la temperatura hasta 204 °C (400 °F).

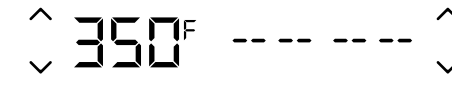


**NOTA:** Para convertir recetas de un horno tradicional, reduzca la temperatura en 14 °C (25 °F). Revise los alimentos con frecuencia para evitar una cocción excesiva.

3 Use 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 utiliza el termómetro, consulte la sección "Uso del termómetro inteligente Foodi™".



4 Presione 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.

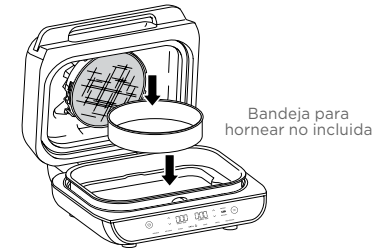


**NOTA:** Aunque se recomienda el precalentamiento para obtener los mejores resultados, puede omitirlo presionando el botón PREHEAT (precalentamiento). Aparecerá "ADD FOOD" (añadir alimento) en la pantalla. Abra la tapa y coloque los ingredientes en la cesta para freír. Al cerrar la tapa, comenzará la cocción y el temporizador iniciará el recuento descendente.

5 Una vez finalizado el precalentamiento, la unidad emitirá un sonido y aparecerá "ADD FOOD" (añadir alimento) en la pantalla.



6 Abra la tapa, agregue los ingredientes a la olla o coloque la bandeja para hornear directamente en la olla, y cierre la tapa para comenzar la cocción. Al cerrar la tapa, comenzará la cocción y el temporizador iniciará el recuento descendente.



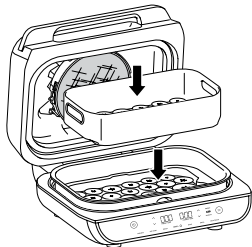
**NOTA:** Si quiere usar el termómetro solamente para revisar la cocción interna del alimento, presione MANUAL durante 2 segundos y aparecerá la temperatura interna del alimento en la pantalla. Mantenga presionado el botón una vez más para salir del modo manual.

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



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

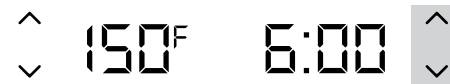
- 1 Coloque la olla de cocción en la unidad, con la muesca de la olla alineada con la protuberancia de la unidad principal. Coloque una sola capa de ingredientes en la olla. A continuación, coloque la cesta para freír dentro de la olla, encima de los ingredientes, y coloque otra capa de ingredientes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



- 2 Presione el botón DEHYDRATE (deshidratar). Se mostrará el ajuste de temperatura predeterminado. Use las flechas en el lado izquierdo de la pantalla para ajustar la temperatura hasta 91 °C (195 °F).



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



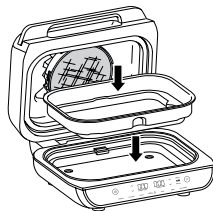
- 4 Presione START/STOP (iniciar/detener) para comenzar. (La unidad no realiza un precalentamiento en el modo de deshidratación).

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



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

- 1 Coloque la olla de cocción en la unidad, con la muesca de la olla alineada con la protuberancia de la unidad principal. Coloque los ingredientes en la olla. Compruebe que el protector contra salpicaduras esté en su sitio y cierre la tapa.



- 2 Presione el botón BROIL (dorar). Se mostrará el ajuste de temperatura predeterminado. Use las flechas en el lado izquierdo de la pantalla para ajustar la temperatura hasta 260 °C (500 °F).



- 3 Use 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 utiliza el termómetro, consulte la sección "Uso del termómetro inteligente Foodi™".



- 4 Presione START/STOP (iniciar/detener) para comenzar. (La unidad no realiza un precalentamiento en el modo de dorado).

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

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



- **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 en el receptáculo del lado derecho del panel de control. Conecte el termómetro antes de continuar. Introduzca el termómetro hasta que escuche un chasquido.
- **Aparece "PRBE ERR" (error de sonda) en la pantalla del panel de control.**  
Esto significa que transcurrió el límite de tiempo de la unidad antes de que el alimento alcanzara la temperatura interna especificada. 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. Comuníquese con Servicio al Cliente al 1-877-646-5288. Para que podamos asistirlo de una manera más eficiente, registre su producto en línea en [registeryourninja.com](http://registeryourninja.com) y tenga el producto a la mano cuando llame.
- **¿Por qué mis alimentos están cocidos de menos o de más, incluso cuando utilizo el termómetro?**  
Es importante insertar el termómetro longitudinalmente en la parte más gruesa del ingrediente para obtener las lecturas más exactas. Asegúrese de permitir que el alimento repose durante 3 a 5 minutos para que se complete la cocción. Para más información, consulte 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 puede 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, permita que la unidad se precaliente antes de añadir ingredientes.
- **¿Por qué sale humo de la unidad?**  
Al usar la función Grill (asar), siempre seleccione el ajuste de temperatura recomendado. Los ajustes recomendados pueden encontrarse en la Guía de inicio rápido y en la Guía de inspiración. Compruebe que el protector contra salpicaduras esté instalado.
- **¿Cómo puedo pausar la unidad para revisar el alimento?**  
La unidad se pausa automáticamente al abrir la tapa durante una función de cocción.
- **¿Se fundirá 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 inteligente Ninja® Foodi™ XG.
- **Mis alimentos están quemados.**  
No agregue alimentos hasta que concluya el tiempo de precalentamiento recomendado. Para obtener los mejores resultados, revise el progreso a lo largo de la cocción y retire los alimentos cuando se haya alcanzado el nivel deseado de dorado. Retire 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 usaba la unidad?**  
La unidad utiliza 1760 vatios de potencia, por lo que debe estar conectada a una toma de corriente con 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, asegúrese de que la unidad sea el único electrodoméstico conectado a una toma de corriente en un disyuntor de 15 amperios.
- **¿Por qué tiene la unidad una escala del 1 al 9 para los ajustes predeterminados para 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 le ofrece una extensa gama de opciones para cada nivel de cocción, para que pueda personalizar el grado de cocción a su gusto.

La unidad debe limpiarse a fondo después de cada uso. Siempre permita que el electrodoméstico se enfríe antes de limpiarlo.

- Desenchufe la unidad de la toma de corriente antes de limpiarla. Mantenga 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 otros accesorios incluidos, excepto el termómetro, pueden lavarse en un lavaplatos. **NO ponga el termómetro en el lavaplatos.**
- Para obtener la mejor limpieza en un lavaplatos, 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 lavaplatos.
- Si lavará las piezas a mano, recomendamos usar el cepillo de limpieza incluido. Use el extremo opuesto del cepillo de limpieza para ayudar a desprender salsas o quesos adheridos durante la cocción. Seque las piezas al aire libre o con un paño después de lavarlas a mano.

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

- Si hay grasa o residuos de alimentos adheridos a la rejilla de la parrilla, el protector contra salpicaduras o cualquier otra pieza removible, remoje la pieza en agua jabonosa tibia antes de limpiarla.
- Limpie el protector contra salpicaduras después de cada uso. Si deja el protector contra salpicaduras remojando durante toda la noche, esto ayudará a suavizar la grasa adherida durante la cocción. Después del remojo, use el cepillo de limpieza para retirar la grasa del armazón de acero inoxidable y las lengüetas frontales.
- Limpie a fondo el protector contra salpicaduras colocándolo en una olla con agua hirviendo durante 10 minutos. Luego, enjuague con agua a temperatura ambiente y deje que seque por completo.
- Para limpiar a fondo el termómetro, remoje la punta de acero inoxidable y el mango de silicona en agua jabonosa tibia. **NO** sumerja el cable o el receptáculo en agua ni en ningún otro líquido.
- El soporte del termómetro inteligente Foodi™ únicamente debe **lavarse a mano**.

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

## PIEZAS DE REPUESTO

Para pedir repuestos y accesorios adicionales, visite [ninjaccessories.com](http://ninjaccessories.com) o contacte al Servicio al Cliente llamando al 1-877-646-5288. Para que podamos asistirlo mejor, registre su producto en línea en [registryourninja.com](http://registryourninja.com) y tenga el producto a la mano cuando llame.

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 estará libre de 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 sean de desgaste que 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?

Nuestros especialistas en servicio al cliente están disponibles para ofrecerle todas las opciones de servicio de garantía disponibles para usted, incluida la posibilidad de actualizar nuestras opciones de servicio de garantía VIP para categorías de productos selectas.

1. El desgaste normal de las piezas de desgaste (como la olla de cocción, la cesta para freír, el protector contra salpicaduras, el termómetro, etc.) que requieren mantenimiento o reemplazo regular para el funcionamiento correcto de la unidad, no está cubierto por la garantía. Las piezas de repuesto están disponibles para su compra en [ninjaccessories.com](http://ninjaccessories.com).
2. Cualquier unidad que haya sido manipulada o utilizada con fines comerciales
3. Daños causados por mal uso, abuso, manejo negligente, no realizar el mantenimiento requerido (por ejemplo, no mantener limpio el protector contra salpicaduras o el colector de grasa) o daños debidos a un mal manejo en tránsito.
4. Daños consecuenciales e incidentales.
5. Defectos causados por personas que hacen reparaciones 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 partes) 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 servicio

Si su electrodoméstico no funciona correctamente mientras está en uso bajo las condiciones normales del hogar dentro del período de garantía, visite [ninjakitchen.com/support](http://ninjakitchen.com/support) para obtener autoayuda de mantenimiento y cuidado del producto. Nuestros especialistas en servicio al cliente también están disponibles en el **1-877-646-5288** para ayudarlo con el soporte de productos y las opciones de servicio de garantía, incluyendo la posibilidad de actualizar nuestras opciones de servicio de garantía VIP para categorías de productos selectas. Para que podamos asistirlo mejor, registre su producto en línea en [registryourninja.com](http://registryourninja.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 \$19.95 (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 le pedimos que registre su producto en línea en [registryourninja.com](http://registryourninja.com) y que tenga el producto a mano cuando llame, para que podamos asistirlo mejor. 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 aplique a usted.

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

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

NINJA is a registered trademark of SharkNinja Operating LLC.

FOODI is a trademark of SharkNinja Operating LLC.

For SharkNinja U.S. patent information, visit [sharkninja.com/uspatents/](http://sharkninja.com/uspatents/)

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

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

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

FOODI est une marque de commerce de SharkNinja Operating LLC.

Pour obtenir de l'information au sujet des brevets de SharkNinja aux États-Unis, consultez [sharkninja.com/uspatents/](http://sharkninja.com/uspatents/)

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

Las ilustraciones pueden diferir del producto real. Nos esforzamos constantemente por mejorar nuestros productos, por lo que las especificaciones que se incluyen en el presente pueden cambiar sin previo aviso.

NINJA es una marca comercial registrada de SharkNinja Operating LLC.

FOODI es una marca comercial de SharkNinja Operating LLC.

Para obtener información sobre las patentes de SharkNinja en los EE. UU., visite [sharkninja.com/uspatents/](http://sharkninja.com/uspatents/)

© 2020 SharkNinja Operating LLC

PRINTED IN CHINA | IMPRIMÉ EN CHINE | IMPRESO EN CHINA

FG550Series\_IB\_E\_F\_S\_MP\_Mv11



**@ninjakitchen**