

NINJA®

Foodi
GRILL
GRIL
PARRILLA

EG200/EG300
Series • Série • Serie

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




THANK YOU

for purchasing the Ninja® Foodi® 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	5
Parts	6
Getting to Know your Ninja Foodi Smart Grill	7
Function Buttons	7
Operating Buttons	7
Before you use	7
Using the Ninja Foodi Smart Grill	8
Splatter Shield	8
Grill Control Technology	9
Using the Foodi Smart Thermometer	9
Using the Thermometer in Different Scenarios	10
How to Correctly Insert the Thermometer	11
Cooking Functions	12
Grill	12
Air Crisp	12
Roast	13
Bake	14
Dehydrate	14
Broil	15
Cleaning the Ninja Foodi Smart Grill	16
Replacement Parts	16
Troubleshooting	17
Warranty	18

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 To reduce the risk of fire, **DO NOT** place appliance on stovetop or on hot surfaces.
- 5 **DO NOT** place in heated oven.
- 6 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.
- 7 Ensure the surface is level, clean and dry. **DO NOT** place the appliance near the edge of a countertop during operation.
- 8 **ALWAYS** ensure the appliance is properly assembled before use.
- 9 When using this appliance, provide at least 6 inches (15.25 cm) of space above and on all sides for air circulation.
- 10 **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.
- 11 To protect against electrical shock **DO NOT** immerse cord, plugs, or main unit housing in water or other liquid.
- 12 **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.
- 13 **NEVER** use outlet below countertop surface.
- 14 **DO NOT** place appliance and let cord hang over edges of tables, counters or touch hot surfaces.
- 15 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.
- 16 Before placing any accessory into the cooker, ensure they are clean and dry.
- 17 **DO NOT** use the appliance without the removable cooking pot and splatter shield installed.
- 18 **ALWAYS** ensure hood is fully closed before operating.
- 19 **DO NOT** move the appliance when in use.
- 20 **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.
- 21 **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.
- 22 **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.
- 23 **DO NOT** use this appliance for deep-frying.
- 24 The Foodi® Smart Thermometer does **NOT** replace an external food thermometer.
- 25 To prevent possible illness, **ALWAYS** use an external food thermometer to check that your food is cooked to the recommended temperatures
- 26 Should a grease fire occur or the unit emits black smoke, unplug immediately. Wait for smoking to stop before removing any cooking accessories.
- 27 Please refer to the Cleaning & Maintenance section for regular maintenance of the appliance.
- 28 To disconnect, turn unit to "off", then unplug from socket when not in use and before cleaning.
- 29 Allow to cool before cleaning, disassembly, putting in or taking off parts and storage.
- 30 **DO NOT** clean with metal scouring pads. Pieces can break off the pad and touch electrical parts, creating a risk of electric shock.
- 31 Cleaning and user maintenance shall not be made by children.
- 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.

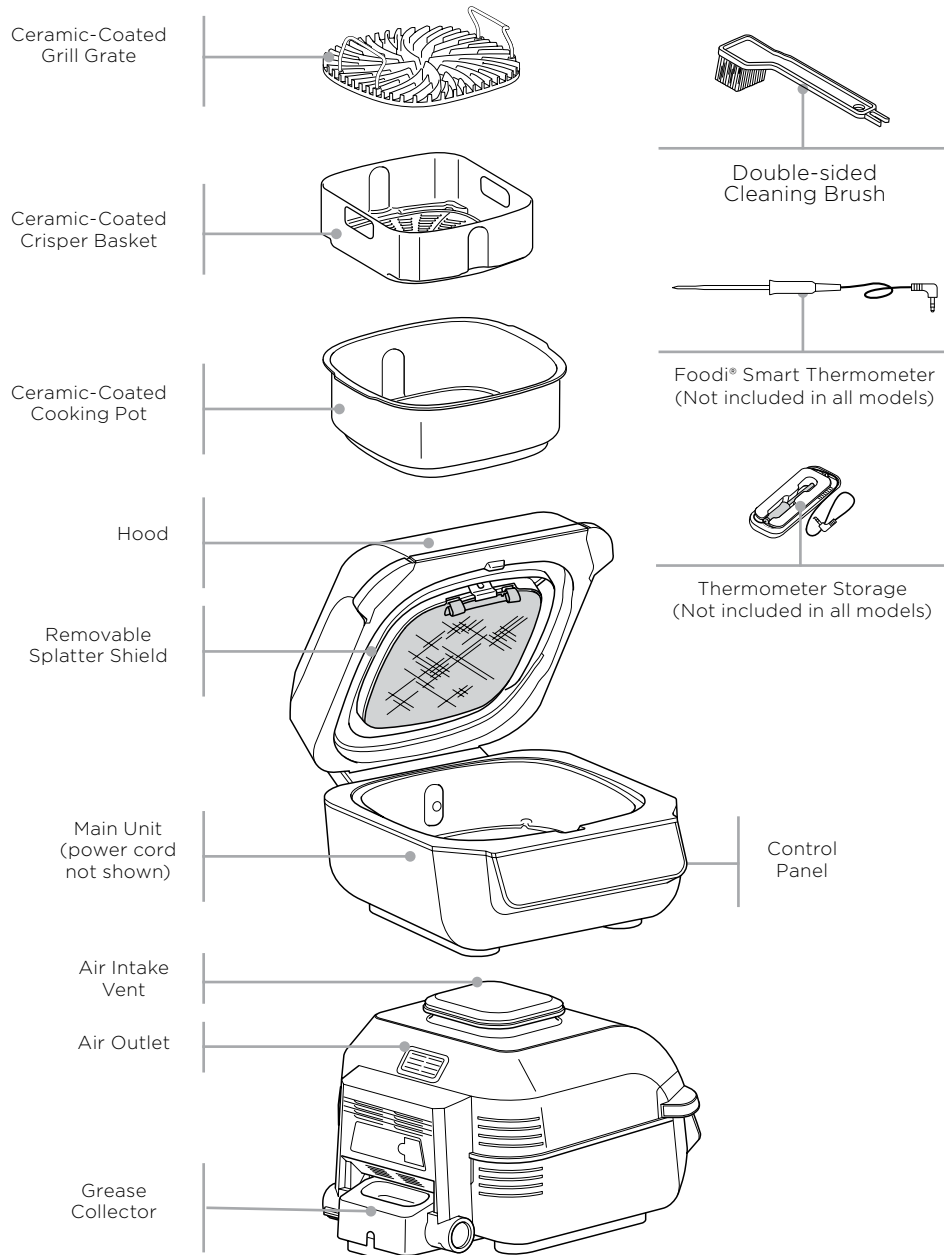


Take care to avoid contact with hot surface. Always use hand protection to avoid burns.



For indoor and household use only.

SAVE THESE INSTRUCTIONS



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

NOTE: Not all functions included on each model.

FUNCTIONS

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.

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

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

OPERATING BUTTONS

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

FUNCTION: (not included on all models) Press to scroll through and select functions.

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

Left arrows: Use the up ⬆ and down ⬇ arrows to the left of the display to adjust the cooking temperature for any function or, with some models, to set the internal doneness after using PRESET or MANUAL button.

Right arrows: Use the up ⬆ and down ⬇ arrows to the right of the display to adjust the cook time or, with some models, to set the food type when using PRESET.

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

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

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 setting: If the unit is preheating, it will be indicated by a progress bar on the display screen. To skip preheat (not recommended), press the ⏻ 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.

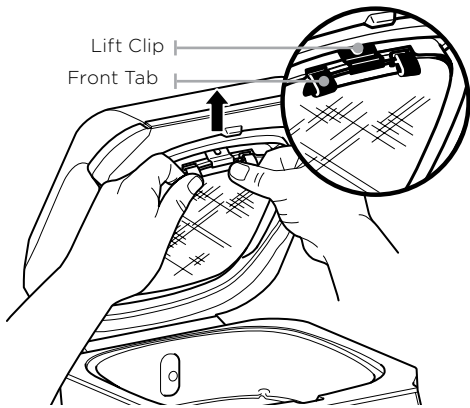
USING THE NINJA® FOODI® GRILL

SPLATTER SHIELD

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

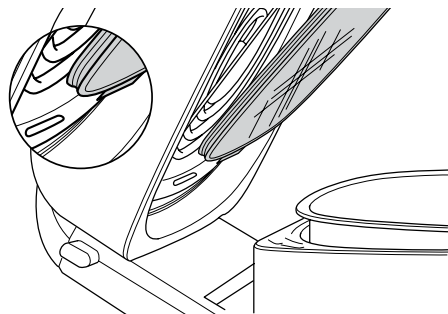
Removing the splatter shield

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



Installing the splatter shield

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



GRILLCONTROL TECHNOLOGY

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

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

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

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

Switching to Grill after using another function

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

Batch grilling

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

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

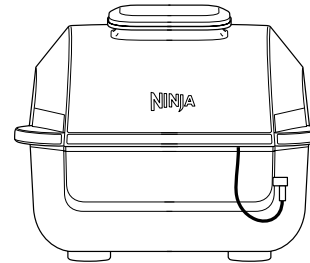
USING THE FOODI® SMART THERMOMETER (not included in all models)

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

Before First Use

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

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



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

NOTE: 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.

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



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

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

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

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

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

USING THE NINJA® FOODI® GRILL - CONT.

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

RARE MED RARE MED MED WELL WELL

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

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



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

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.

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

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

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

Cooking 2 or more proteins of different sizes:

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

Cooking 2 or more different types of protein:

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


HOW TO CORRECTLY INSERT THE THERMOMETER

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

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

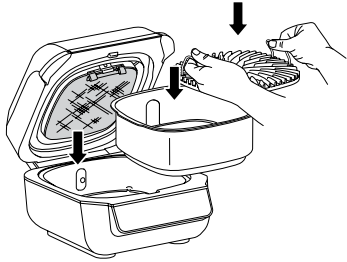
USING THE NINJA® FOODI® GRILL - CONT.

COOKING FUNCTIONS


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

Grill

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



- 2 Press the GRILL button. The default temperature setting will display. Use the set of arrows to the left of the display to adjust the temperature up to MAX.
- 3 If using the Foodi® Smart Thermometer (not included with all models), refer to the Using the Foodi Smart Thermometer section. If not using the thermometer, use the set of arrows to the right of the display to adjust the cook time, in 1-minute increments, up to 30 minutes.
- 4 Press START/STOP to begin preheating. The progress bar will begin illuminating. It will take approximately 10 minutes for the unit to preheat.
- 5 When preheating is complete, the unit will beep and "ADD FOOD" will appear on the display.

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

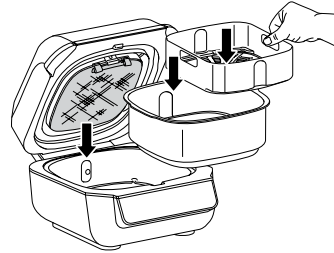
- 6 Open the hood and place ingredients on the grill grate. Once the hood is closed, cooking will begin and the timer will start counting down

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

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

Air Crisp


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



- 2 Press the AIR CRISP button. The default temperature setting will display. Use the set of arrows to the left of the display to adjust the temperature up to 400°F.
- 3 If using the Foodi Smart Thermometer (not included with all models), refer to the Using the Foodi Smart Thermometer section. If not using the thermometer, use the set of arrows to the right of the display to adjust the cook time, in 1-minute increments, up to 1 hour.
- 4 Press START/STOP to begin preheating. The progress bar will begin illuminating. It will take approximately 3 minutes for the unit to preheat.
- 5 When preheating is complete, the unit will beep and "ADD FOOD" will appear on the display.

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

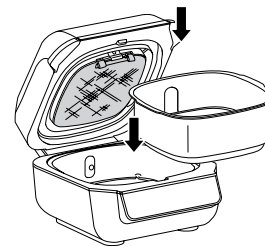
- 6 Open the hood and place ingredients in the crisper basket. Once the hood is closed, cooking will begin and the timer will start counting down.

NOTE: If you would like to use Foodi® Smart Thermometer (not included with all models) to check your food's internal doneness, press the thermometer button  for 2 seconds and the food's internal temperature will appear on the screen. Press and hold button again to exit mode.

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

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 If using the Foodi Smart Thermometer (not included with all models), refer to the Using the Foodi Smart Thermometer section. If not using the thermometer, 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.
- 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 SKIP PREHEAT button. "ADD FOOD" will appear on the display. Open the hood and place ingredients in the cooking pot. Once the hood is closed, cooking will begin and the timer will start counting down.

- 5 When preheating is complete, the unit will beep and "ADD FOOD" will appear on the display.
- 6 Open the hood and place ingredients in the pot. Once the hood is closed, cooking will begin and the timer will start counting down.

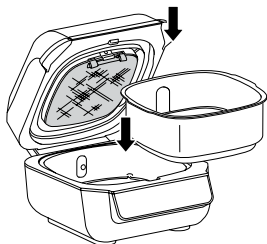
NOTE: If your model has a cooking thermometer and you would like to use it to check your food's internal doneness, press the thermometer button  for 2 seconds and the food's internal temperature will appear on the screen. Press and hold button again to exit mode.

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

USING THE NINJA® FOODI® GRILL - CONT.

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 If using the Foodi® Smart Thermometer (not included with all models), refer to the Using the Foodi Smart Thermometer section. If not using the thermometer, 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.
- 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 SKIP PREHEAT button. "ADD FOOD" will appear on the display. Open the hood and place ingredients in the crisper basket. Once the hood is closed, cooking will begin and the timer will start counting down.

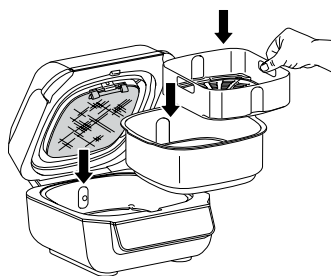
- 5 When preheating is complete, the unit will beep and "ADD FOOD" will appear on the display.
- 6 Open the hood and add ingredients to the pot or set the bake pan directly in the pot, and close the hood to start cooking. Once the hood is closed, cooking will begin and the timer will start counting down.

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

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

Dehydrate

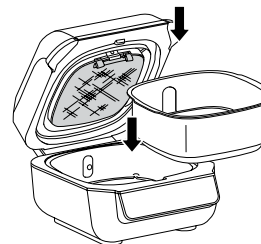
- 1 Place cooking pot in the unit with the indent on the pot aligned with the bump on the main unit. Place a single layer of ingredients in the pot. Then place the crisper basket in the pot on top of the ingredients and add another layer of ingredients to the basket. Ensure the splatter shield is in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



- 2 Press the DEHYDRATE button. The default temperature setting will display. Use the set of arrows to the left of the display to adjust the temperature up to 195°F.
- 3 Use the set of arrows to the right of the display to adjust the dehydration time, in 15-minute increments, up to 12 hours.
- 4 Press START/STOP to begin. (The unit does not preheat in Dehydrate mode.)
- 5 When dehydration time is complete, the unit will beep and END will appear on the display.

Broil (Not available on all models)

- 1 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.



- 2 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.
- 3 Use the set of arrows to the right of the display to adjust the cook time, in 1-minute increments up to 30 minutes.
- 3 Press START/STOP to begin. (The unit does not preheat in Broil mode.)
- 4 When cook time is complete, the unit will beep and END will appear on the display.

CLEANING YOUR NINJA® FOODI® GRILL

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

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

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

- If food residue or grease are stuck on the grill grate, splatter shield, or any other removable part, soak in warm soapy water before cleaning.
- Clean the splatter shield after every use. Soaking the splatter shield overnight will help soften the baked-on grease. After soaking, use the cleaning brush to remove the grease from the stainless steel frame and front tabs.
- Deep clean the splatter shield by putting it in a pot of water and boiling it for 10 minutes. Then, rinse with room temperature water and allow to dry completely.
- The Foodi Smart Thermometer and holder are handwash with a damp cloth only. Never place unit or thermometer in dishwasher or submerge in liquid of any kind.

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

STORAGE TIP: When stacking the coated accessories to store place a cloth or paper towel between each piece to protect the coated surfaces.

REPLACEMENT PARTS

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

TROUBLESHOOTING

- **“Add Food” appears on the control panel display.**
The unit has completed preheating and it is now time to add your ingredients.
- **“Shut Lid” appears on the control panel display.**
The hood is open and needs to be closed for the selected function to start.
- **“Plug In” appears on the control panel display.**
The thermometer is not plugged into the jack on the right side of the control panel. Plug the thermometer in before proceeding. Press the thermometer in until you hear a click.
- **“PRBE ERR” appears on the control panel display.**
This means the unit timed out before food reached the set internal temperature. As a protection for the unit, it can run for only certain lengths of time at specific temperatures.
- **“E” appears on the control panel display.**
The unit is not functioning properly. Contact Customer Service at 1-877-646-5288. So we may better assist you, please register your product online at registryourninja.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® 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.

MERCI

d'avoir acheté le Gril Ninja® Foodi®



ENREGISTREZ VOTRE ACHAT



registeryourninja.com



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

CONSIGNEZ LES RENSEIGNEMENTS CI-DESSOUS

Numéro de modèle : _____

Numéro de série : _____

Date d'achat : _____
(conservez le reçu)

Magasin où l'appareil a été acheté : _____

CARACTÉRISTIQUES TECHNIQUES

Tension : 120 V-, 60 Hz

Watts : 1760 W

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

TABLE DES MATIÈRES

Mesures de protection importantes	22
Pièces	24
Présentation de votre Gril Ninja Foodi Smart	25
Boutons de fonction	25
Boutons de commande	25
Avant d'utiliser l'appareil	25
Utilisation du Gril Ninja Foodi Smart	26
Pare-éclaboussures	26
Technologie de contrôle du gril	26
Utilisation du thermomètre intelligent Foodi Smart	27
Utilisation du thermomètre dans différents scénarios	28
Comment insérer correctement le thermomètre	29
Fonctions de cuisson	30
Gril	30
Cuisson croustillante par convection	30
Rôtissage	31
Cuisson au four	32
Déshydrater	32
Cuisson sous le gril	33
Nettoyer le Gril Ninja Foodi Smart	34
Pièces de rechange	34
Dépannage	35
Garantie	36

MESURES DE PROTECTION IMPORTANTES

USAGE DOMESTIQUE UNIQUEMENT • LIRE TOUTES LES INSTRUCTIONS AVANT UTILISATION

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

⚠ AVERTISSEMENT

- 1 Pour éliminer tout risque d'étouffement pour les jeunes enfants, jetez immédiatement tous les matériaux d'emballage lors du déballage.
- 2 Cet appareil n'est pas destiné à être utilisé par des personnes dont les capacités physiques, sensorielles ou intellectuelles sont réduites, ou par des personnes manquant d'expérience et de connaissances, à moins qu'elles ne soient sous surveillance ou qu'elles aient reçu des instructions quant à l'utilisation sécuritaire de l'appareil et qu'elles comprennent les dangers en cause.
- 3 Maintenez l'appareil et son cordon hors de la portée des enfants. **NE LAISSEZ PAS** d'enfants utiliser l'appareil. Une surveillance étroite est nécessaire lorsqu'il est utilisé en présence d'enfants.
- 4 Pour réduire le risque d'incendie, **NE PLACEZ PAS** cet appareil sur des surfaces de cuisson ou des surfaces chaudes.
- 5 **NE PLACEZ PAS** l'appareil dans un four chaud.
- 6 Cet appareil est destiné à un usage domestique uniquement. **N'UTILISEZ PAS** cet appareil à des fins autres que celles pour lesquelles il a été conçu. **N'UTILISEZ PAS** l'appareil dans des véhicules en mouvement ou dans des bateaux. **NE P'UTILISEZ PAS** à l'extérieur. Une mauvaise utilisation peut entraîner des blessures.
- 7 Assurez-vous que la surface est de niveau, propre et sèche. **NE PLACEZ PAS** l'appareil près du bord du comptoir pendant son fonctionnement.
- 8 Assurez-vous que l'appareil est **TOUJOURS** bien assemblé avant l'utilisation.
- 9 Pendant l'utilisation de cet appareil, laissez au moins 15,25 cm d'espace au-dessus et autour de l'appareil pour permettre une circulation d'air.
- 10 **N'UTILISEZ PAS** de rallonge. Un cordon d'alimentation court est utilisé pour réduire le risque que des enfants attrapent le cordon ou qu'ils s'y emmêlent et pour réduire le risque de trébucher sur un cordon plus long.
- 11 Pour vous protéger contre les décharges électriques, **N'IMMERGEZ PAS** le cordon, les fiches ou le boîtier de l'appareil principal dans l'eau ou dans d'autres liquides.
- 12 **N'UTILISEZ PAS** l'appareil si son cordon ou sa fiche sont endommagés. Inspectez régulièrement l'appareil et le cordon d'alimentation. En cas de dysfonctionnement ou d'endommagement de l'appareil, cessez immédiatement son utilisation et communiquez avec le service à la clientèle.
- 13 **N'UTILISEZ JAMAIS** la prise sous le comptoir.
- 14 **NE PLACEZ PAS** l'appareil sur le bord d'une table ou d'un comptoir, ne le laissez pas pendre d'une table ou d'un comptoir et ne le laissez pas toucher aux surfaces chaudes.
- 15 Utilisez uniquement les accessoires recommandés inclus avec cet appareil ou autorisés par SharkNinja. L'utilisation d'accessoires non recommandés par SharkNinja peut provoquer un incendie ou des blessures.
- 16 Avant de placer des accessoires dans l'appareil de cuisson, assurez-vous qu'ils soient propres et secs.
- 17 **N'UTILISEZ PAS** l'appareil sans avoir installé le récipient de cuisson amovible et le pare-éclaboussures.
- 18 **ASSUREZ-VOUS TOUJOURS** que le couvercle est bien fermé avant l'utilisation.
- 19 **NE DÉPLACEZ PAS** l'appareil pendant son utilisation.
- 20 **NE COUVREZ PAS** la prise d'air ou la sortie d'air lorsque l'appareil fonctionne. Si vous le faites, vous n'obtiendrez pas une cuisson uniforme et vous risquerez d'endommager l'appareil ou de le faire surchauffer.
- 21 **NE TOUCHEZ PAS** aux surfaces chaudes. Les surfaces de l'appareil sont chaudes pendant et après son utilisation. Pour éviter les brûlures et les blessures, utilisez **TOUJOURS** des sous-plats ou des gants isolants, et utilisez les poignées ou les boutons.

- 22 **NE TOUCHEZ PAS** les accessoires pendant la cuisson ou immédiatement après celle-ci. La grille du gril et le panier deviennent extrêmement chauds pendant la cuisson. Évitez tout contact physique lorsque vous retirez cet accessoire de l'appareil. Pour éviter tout risque de brûlure ou de blessure, faites **TOUJOURS** attention lorsque vous manipulez le produit. Nous recommandons l'utilisation d'ustensiles à long manche et de coussinets de protection ou de mitaines de cuisine isolées.
- 23 **N'utilisez PAS** cet appareil pour effectuer une friture en bain.
- 24 Le thermomètre intelligent Foodi® Smart **NE REMPLACE PAS** un thermomètre alimentaire externe.
- 25 Pour éviter tout risque de maladie, utilisez **TOUJOURS** un thermomètre externe pour vérifier que vos aliments sont cuits aux températures recommandées.
- 26 Si un feu de friture se produit ou si l'unité émet de la fumée noire, débranchez-la immédiatement. Attendez qu'il n'y ait plus de fumée avant de retirer les accessoires de cuisson.
- 27 Pour l'entretien régulier de l'appareil, reportez-vous à la section Nettoyage et entretien.
- 28 Pour débrancher l'appareil, éteignez-le, puis débranchez-le de la prise quand il n'est pas utilisé et avant son nettoyage.
- 29 Laissez l'appareil refroidir avant de le nettoyer, de le démonter, d'y introduire ou d'en retirer des pièces et de l'entreposer.
- 30 **NE NETTOYEZ PAS** l'appareil avec des tampons à récurer métalliques. Des morceaux peuvent se détacher du tampon et toucher des pièces électriques, ce qui crée un risque d'électrocution.
- 31 Le nettoyage et l'entretien par l'utilisateur ne doivent pas être effectués par des enfants.
- 32 Il faut faire preuve d'une extrême prudence quand un appareil contenant de l'huile chaude ou d'autres liquides chauds est déplacé.



Indique de lire et d'examiner les instructions pour comprendre le fonctionnement et l'utilisation du produit.



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

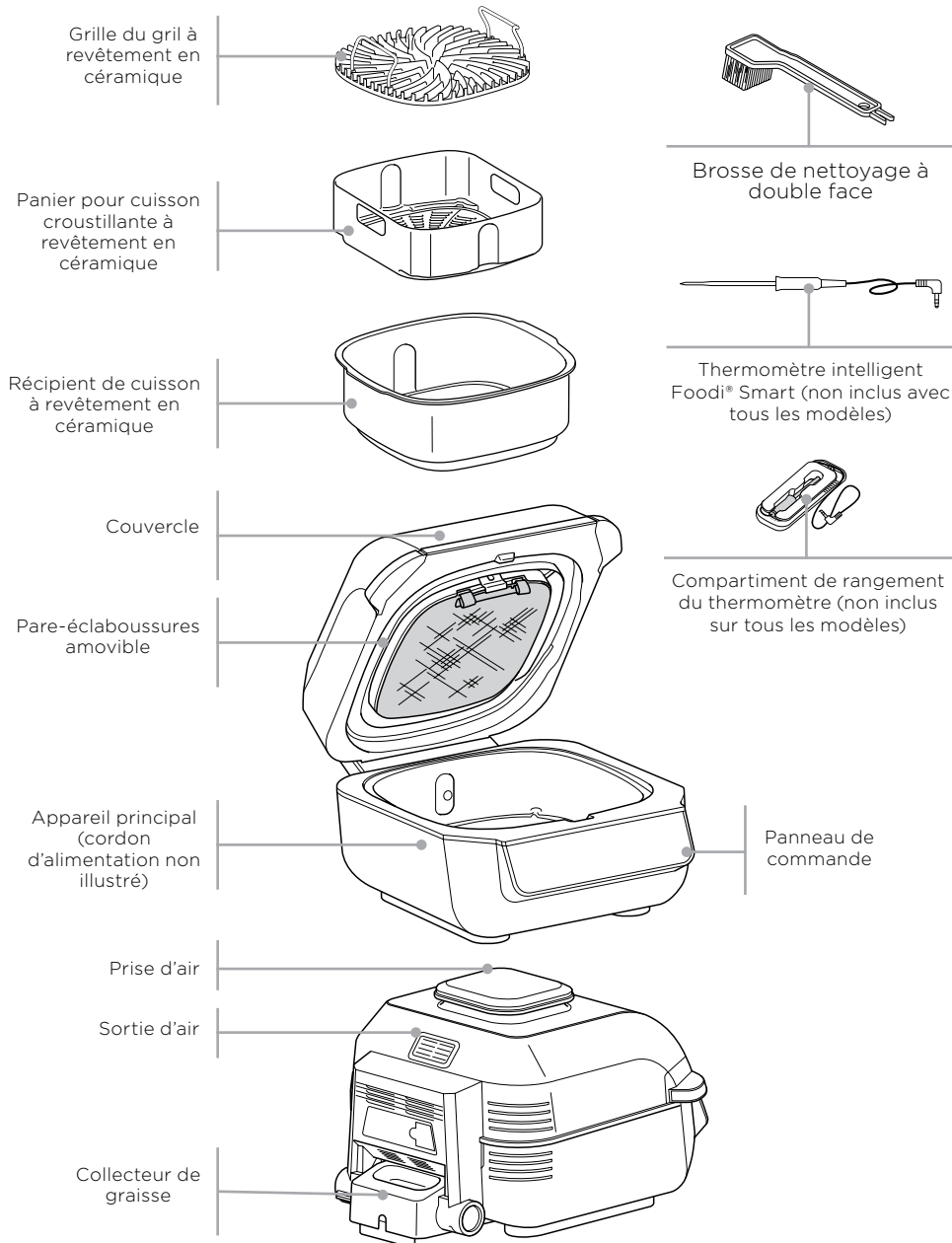


Prenez soin d'éviter tout contact avec une surface chaude. Utilisez toujours des protections pour les mains afin d'éviter les brûlures.



Pour usage intérieur et domestique seulement.

CONSERVEZ CES INSTRUCTIONS



REMARQUE : Vous pouvez faire l'achat d'accessoires supplémentaires à ninjaaccessories.com.

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

FONCTIONS

GRILL (GRIL) : Utilisez le grill à l'intérieur pour cuisiner des grillades, faire des marques de grill et obtenir des saveurs exclusives au grill.

AIR CRISP (CUISSON CROUSTILLANTE PAR CONVECTION) : Obtenez une texture croustillante et croquante avec peu ou pas d'huile.


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

ROAST (RÔTISSAGE) : Attendez les viandes, faites rôtir des légumes et plus encore.

Broil (cuisson sous le grill) : Ajoutez une touche croustillante à vos repas ou faites fondre du fromage sur vos sandwiches.



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



BOUTONS DE COMMANDE


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

FONCTION : (non inclus sur tous les modèles) Appuyez sur ce bouton pour faire défiler les fonctions et les sélectionner.

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

Flèches de gauche : Utilisez les flèches  et  à la gauche de l'écran pour régler la température de cuisson de toute fonction ou, sur certains modèles, pour régler le degré de cuisson interne des aliments après avoir utilisé les boutons PRESET (PRÉRÉGLAGE) ou MANUAL (MANUEL).


Flèche de droite : Utilisez les flèches  et  à la droite de l'écran pour régler le temps de cuisson ou, sur certains modèles, pour sélectionner le type d'aliments lorsque vous utilisez la fonction PRESET (PRÉRÉGLAGE).

Fonction MANUAL (MANUEL) : En appuyant sur le bouton de thermomètre  deux fois, vous changez l'écran pour pouvoir régler manuellement le degré de cuisson interne.

Fonction PRESET (PRÉRÉGLAGE) : Change l'écran pour vous permettre de régler le thermomètre, le type d'aliment et le degré de cuisson interne.

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

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

Fonction PREHEAT (PRÉCHAUFFAGE) : Si l'appareil est en préchauffage, une barre de progression l'indiquera à l'écran. Pour sauter l'étape de préchauffage (non recommandé), appuyez sur le bouton  lorsque le grill est en mode préchauffage. Le message « ADD FOOD » (ajouter les aliments) s'affichera à l'écran.

AVANT LA PREMIÈRE UTILISATION

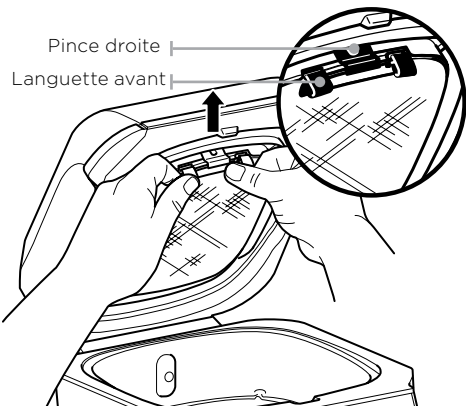
- 1 Retirez tout emballage, toute étiquette promotionnelle et tout ruban adhésif de l'appareil.
- 2 Retirez tous les accessoires de l'emballage et lisez attentivement ce manuel. Veuillez prêter une attention particulière aux instructions d'utilisation, aux avertissements et aux mesures de protection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

PARE-ÉCLABOUSSURES

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

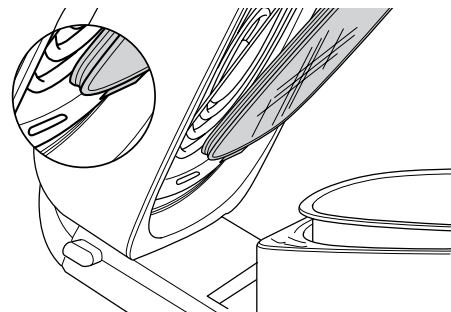
Retirer le pare-éclaboussures

Retirez le pare-éclaboussures pour le nettoyer après chaque utilisation. Une fois le pare-éclaboussures complètement refroidi, retirez-le en poussant la languette supérieure gauche vers l'arrière du couvercle. Cela permet de le libérer et de le retirer.



Installer le pare-éclaboussures

Pour installer le pare-éclaboussures, insérez-le de sorte que les rainures de son anneau correspondent à celui de l'écran thermique fixe à la droite. Puis poussez doucement sur le pare-éclaboussures vers le haut jusqu'à ce qu'il s'enclenche dans la languette du côté gauche.



TECHNOLOGIE GRILLCONTROL

Lorsque vous utilisez les fonctions de grill, vous devez sélectionner le réglage de la température de la grille du grill. Vous trouverez ci-dessous les niveaux de température recommandés pour les ingrédients courants.

LO (BASSE TEMP.) (400°F/ 205°C)	MED (MOYENNE TEMP.) (450°F/ 232°C)	HI (TEMP. ÉLEVÉE) (500°F/ 260°C)	MAX (jusqu'à 510°F/ 265°C)
<ul style="list-style-type: none"> Bacon Saucisses Lorsque vous utilisez une sauce barbecue épaisse 	<ul style="list-style-type: none"> Viandes congelées Viandes marinées ou viandes avec sauce 	<ul style="list-style-type: none"> Steaks Poulet Hamburgers Hot dogs Brochettes de viande 	<ul style="list-style-type: none"> Légumes Fruits Pizzas Fruits de mer frais ou congelés Brochettes aux légumes

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

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

Passer au grill après avoir utilisé une autre fonction

Si l'appareil est déjà chaud après avoir utilisé une fonction de cuisson différente, le message « ADD FOOD » (AJOUTER DES ALIMENTS) peut s'afficher immédiatement à l'écran. Nous recommandons de laisser la grille du grill se réchauffer pendant au moins six (6) minutes avant de mettre les ingrédients sur celle-ci.

Cuisson par lots

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

Si vous souhaitez sauter l'étape du préchauffage, appuyez sur le bouton PREHEAT (PRÉCHAUFFAGE).

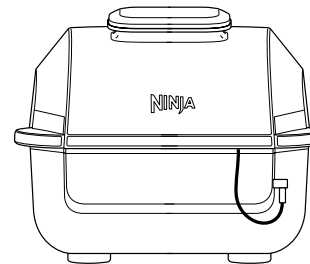
UTILISATION DU THERMOMÈTRE INTELLIGENT FOODI® SMART (non inclus avec tous les modèles)

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

Avant la première utilisation

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

- Déroulez le cordon du compartiment de rangement magnétique pour retirer le thermomètre. **Remarque :** Le compartiment de rangement est magnétique et peut être placé de chaque côté de l'appareil.
- Branchez le thermomètre dans la prise située sur le côté droit du panneau de commande. Appuyez fermement sur la fiche jusqu'à ce qu'elle ne puisse plus entrer plus profondément dans la prise. Remplacez le compartiment de rangement sur le côté de l'appareil.
- Une fois le thermomètre branché dans la prise, il active et illumine les boutons PRESET (PRÉRÉGLAGE) et MANUAL (MANUEL). Sélectionnez la fonction de cuisson désirée en appuyant sur le bouton FONCTION (FONCTION) et la température de cuisson.



- Appuyez sur le bouton de thermomètre pour activer la fonction PRESET (PRÉRÉGLAGE) et utilisez les flèches à la droite de l'écran pour sélectionner le type d'aliment désiré et les flèches à la gauche de l'écran pour définir le degré de cuisson interne de vos aliments (de saignant à bien cuit).

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

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



Pour utiliser la fonction MANAL (MANUEL) au lieu de PRESET (PRÉRÉGLAGE), appuyez de nouveau sur le bouton du thermomètre pour passer en mode MANUEL. Utilisez les températures de cuisson internes recommandées ci-dessous :

TYPE D'ALIMENT :	RÉGLER LE DEGRÉ DE CUISSON À :
Poisson	À point (130°F/55°C)
	À point-bien cuit (140°F/63°C)
	Bien cuit (150°F/74°C)
Poulet/dinde	Bien cuit (170°F/74°C)
Porc	À point (130°F/55°C)
	À point-bien cuit (150°F/63°C)
	Bien cuit (160°F/74°C)
Bœuf/agneau	Saignant (110°F/49°C)
	Mi-saignant (125°F/52°C)
	À point (130°F/55°C)
	À point-bien cuit (145°F/63°C)
	Bien cuit (155°F/74°C)

REMARQUE : Les recommandations pour le BŒUF et l'AGNEAU sont inférieures à la normale en raison de la cuisson au repos (de 5 à 10°F/de 9 à 12°C).

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

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

- 6** Pendant que l'appareil est en préchauffage, insérez le thermomètre à l'horizontale au centre de la partie la plus épaisse du morceau de viande. **Consultez le tableau à la page adjacente pour obtenir davantage d'instructions sur l'emplacement du thermomètre.**
- 7** Lorsque le préchauffage de l'appareil est terminé et que le message ADD FOOD (AJOUTER DES ALIMENTS) s'affiche à l'écran, ouvrez le couvercle, placez des aliments avec un thermomètre inséré dans l'appareil et fermez le couvercle par-dessus le cordon du thermomètre.
- 8** La barre de progression en haut de l'écran vous permettra de suivre le degré de cuisson. Elle commencera à clignoter au degré de cuisson le plus bas et passera au degré de cuisson défini.

RARE > MED RARE < MED MED WELL WELL

REMARQUE : Lorsque vous utilisez les fonctions de cuisson Roast (rôtissage) et Grill (gril), l'appareil émettra un bip et le message « FLIP » (retourner l'aliment) s'affichera à l'écran. Retourner les aliments est facultatif, mais recommandé.

- 9** L'appareil s'arrêtera automatiquement lorsque le degré de cuisson désiré est presque atteint, car il tient compte de la cuisson au repos, et le message « GET FOOD » (RETIRER LES ALIMENTS) s'affichera à l'écran.



- 10** Transférez la protéine dans une assiette pendant que le message « REST » (LAISSER REPOSER) s'affiche à l'écran. Il n'est pas nécessaire de conserver le thermomètre inséré dans l'aliment. Les protéines continueront de cuire au repos selon le degré de cuisson réglé, pendant environ 3 à 5 minutes. Il s'agit d'une étape importante, car le fait de ne pas cuire au repos pourrait donner des résultats moins cuits. Les temps de cuisson au repos peuvent varier en fonction du type, de la coupe et de la taille de la protéine.

UTILISER LE THERMOMÈTRE DANS DIFFÉRENTS SCÉNARIOS DE CUISSON :

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

- Réglez la fonction Preset (Préréglage) au degré de cuisson souhaité le plus élevé.

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

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

- Insérez le thermomètre dans la protéine dont le degré de cuisson souhaité est le plus élevé.
- Après le préchauffage, placez les protéines à l'intérieur du gril. Lorsque le degré de cuisson le plus bas est atteint à l'écran, retirez la protéine sans thermomètre.
- Continuez la cuisson de la protéine restante jusqu'à ce que le prochain degré de cuisson souhaité soit atteint.

Cuisson de 2 protéines ou plus de différentes tailles :

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

Cuisson de 2 types de protéines différentes ou plus :


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

COMMENT INSÉRER CORRECTEMENT LE THERMOMÈTRE

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

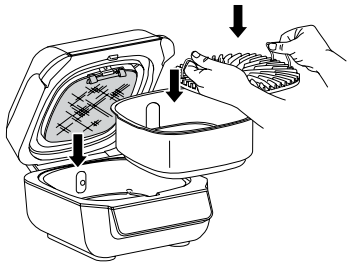
REMARQUE : N'UTILISEZ PAS le thermomètre dans des protéines congelées ou dans des coupes de viande dont l'épaisseur est inférieure à 2,5 cm.

FONCTIONS DE CUISSON


Branchez le cordon d'alimentation et appuyez sur le bouton d'alimentation  pour mettre l'appareil en fonction.

Grill (griller)

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



- 2 Appuyez sur le bouton GRILL (GRIL). La température réglée par défaut s'affichera. Utilisez les flèches situées à la gauche de l'écran pour régler la température de cuisson jusqu'à MAX.
- 3 Si vous utilisez le thermomètre intelligent Foodi® Smart (non inclus avec tous les modèles), reportez-vous à la section Utilisation du thermomètre intelligent Foodi Smart. Si vous n'utilisez pas le thermomètre, utilisez les flèches à la droite de l'écran pour régler le temps de cuisson par incréments de 1 minute, jusqu'à 30 minutes.
- 4 Appuyez sur START/STOP (MARCHE/ARRÊT) pour lancer le préchauffage de l'appareil. La barre de progression s'allumera. Il faut compter environ 10 minutes pour préchauffer l'appareil.
- 5 Lorsque la cuisson est terminée, l'appareil émettra un bip et le message « ADD FOOD » (AJOUTER DES ALIMENTS) apparaîtra à l'écran.

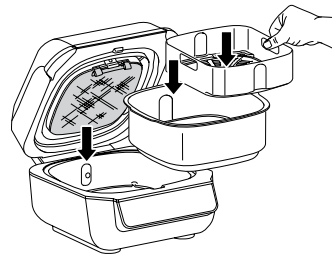
REMARQUE : Si votre modèle est équipé d'un thermomètre de cuisson et que vous souhaitez l'utiliser pour vérifier le degré de cuisson interne de vos aliments, appuyez sur le bouton du thermomètre  pendant 2 secondes et la température interne des aliments s'affichera à l'écran. Appuyez de nouveau sur le bouton et maintenez-le enfoncé pour quitter le mode.

- 6 Ouvrez le couvercle et placez les ingrédients sur la grille du grill. Une fois le couvercle fermé, la cuisson commencera et la minuterie démarrera.
- 7 Lorsque le temps de cuisson est terminé, l'appareil émet un bip et le message « END » (FIN) apparaît à l'écran.

REMARQUE : Reportez-vous à la page 8 pour obtenir des instructions sur la cuisson par lots.

Air Crisp (cuisson croustillante par convection)

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




- 2 Appuyez sur le bouton AIR CRISP (CUISSON CROUSTILLANTE PAR CONVECTION). La température réglée par défaut s'affichera. Utilisez les flèches à la gauche de l'écran pour régler la température jusqu'à 400°F (205°C).
- 3 Si vous utilisez le thermomètre intelligent Foodi Smart (non inclus avec tous les modèles), reportez-vous à la section Utilisation du thermomètre intelligent Foodi Smart. Si vous n'utilisez pas le thermomètre, utilisez les flèches à la droite de l'écran pour régler le temps de cuisson par incréments de 1 minute, jusqu'à 1 heure.
- 4 Appuyez sur START/STOP (marche/arrêt) pour commencer le préchauffage. La barre de progression s'allumera. Il faut compter environ 3 minutes pour préchauffer l'appareil.

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

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

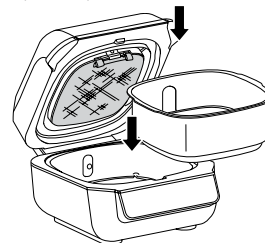
- 6 Ouvrez le couvercle et placez les ingrédients dans le panier pour cuisson croustillante. Une fois le couvercle fermé, la cuisson commencera et la minuterie démarrera.

REMARQUE : Si vous souhaitez utiliser le thermomètre intelligent Foodi® Smart (non inclus avec tous les modèles) pour vérifier le degré de cuisson interne de vos aliments, appuyez sur le bouton du thermomètre  pendant 2 secondes et la température interne des aliments s'affichera à l'écran. Appuyez de nouveau sur le bouton et maintenez-le enfoncé pour quitter le mode.

- 7 Pour de meilleurs résultats, il est recommandé de secouer fréquemment les ingrédients. Lorsque vous ouvrez le couvercle, le fonctionnement de l'appareil s'interrompt. Utilisez des pinces à embouts en silicone ou des gants isolants pour secouer le panier. Lorsque vous avez terminé, replacez le panier et refermez le couvercle. La cuisson reprendra automatiquement lorsque le couvercle est fermé.
- 8 Lorsque le temps de cuisson est terminé, l'appareil émet un bip et le message « END » (FIN) apparaît à l'écran.

Rôtir

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




- 2 Appuyez sur le bouton ROAST (CUISSON AU FOUR). La température réglée par défaut s'affichera. Utilisez les flèches à la gauche de l'écran pour régler la température jusqu'à 425°F (220°C).

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

- 3 Si vous utilisez le thermomètre intelligent Foodi Smart (non inclus avec tous les modèles), reportez-vous à la section Utilisation du thermomètre intelligent Foodi Smart. Si vous n'utilisez pas le thermomètre, utilisez les flèches à la droite de l'écran pour régler le temps de cuisson par incréments de 1 minute, jusqu'à 1 heure, et par incréments de 5 minutes, de 1 à 4 heures.
- 4 Appuyez sur START/STOP (marche/arrêt) pour lancer le préchauffage de l'appareil. La barre de progression s'allumera. Il faut compter environ 3 minutes pour préchauffer l'appareil.

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

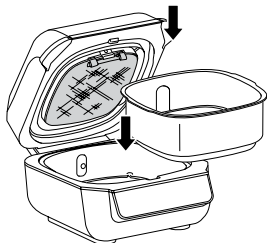
- 5 Lorsque le préchauffage est terminé, l'appareil émettra un bip et le message « ADD FOOD » (AJOUTER DES ALIMENTS) s'affichera à l'écran.
- 6 Ouvrez le couvercle et placez les ingrédients dans le récipient de cuisson. Une fois le couvercle fermé, la cuisson commencera et la minuterie démarrera.

REMARQUE : Si votre modèle est équipé d'un thermomètre de cuisson et que vous souhaitez l'utiliser pour vérifier le degré de cuisson interne de vos aliments, appuyez sur le bouton du thermomètre  pendant 2 secondes et la température interne des aliments s'affichera à l'écran. Appuyez de nouveau sur le bouton et maintenez-le enfoncé pour quitter le mode.

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

Cuisson au four (Bake)

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



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


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

- 3 Si vous utilisez le thermomètre intelligent Foodi® Smart (non inclus avec tous les modèles), reportez-vous à la section Utilisation du thermomètre intelligent Foodi Smart. Si vous n'utilisez pas le thermomètre, utilisez les flèches à la droite de l'écran pour régler le temps de cuisson par incréments de 1 minute, jusqu'à 1 heure, et par incréments de 5 minutes, de 1 à 2 heures.
- 4 Appuyez sur START/STOP (marche/arrêt) pour lancer le préchauffage de l'appareil. La barre de progression s'allumera. Il faut compter environ 3 minutes pour préchauffer l'appareil.

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

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

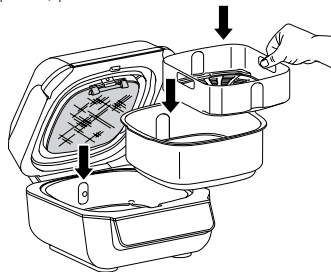
- 6 Ouvrez le couvercle et ajoutez des ingrédients dans le récipient de cuisson, ou placez le plat de cuisson directement dans le récipient de cuisson, puis fermez le couvercle pour commencer la cuisson. Une fois le couvercle fermé, la cuisson commencera et la minuterie démarrera.

REMARQUE : Si votre modèle est équipé d'un thermomètre de cuisson et que vous souhaitez l'utiliser pour vérifier le degré de cuisson interne de vos aliments, appuyez sur le bouton du thermomètre  pendant 2 secondes et la température interne des aliments s'affichera à l'écran. Appuyez de nouveau sur le bouton et maintenez-le enfoncé pour quitter le mode.

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

Dehydrate (déshydrater)

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

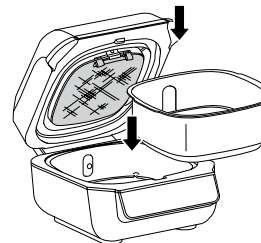


- 2 Appuyez sur le bouton DEHYDRATE (DÉSHYDRATER). La température réglée par défaut s'affichera. Utilisez les flèches à la gauche de l'écran pour régler la température jusqu'à 195°F (205°C).
- 3 Utilisez les flèches vers le haut et vers le bas à droite de l'écran pour régler le temps de déshydratation par incréments de 15 minutes jusqu'à 12 heures.
- 4 Appuyez sur START/STOP (marche/arrêt) pour commencer. (L'appareil ne se préchauffe pas en mode Dehydrate [Déshydrater].)
- 5 Lorsque le temps de déshydratation est terminé, l'appareil émettra un bip et le message « END » (FIN) apparaîtra à l'écran.

Broil (cuisson sous le gril)

(non disponible sur tous les modèles)

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



- 2 Appuyez sur le bouton BROIL (CUISSON SOUS LE GRIL). La température réglée par défaut s'affichera. Utilisez les flèches situées à la gauche de l'écran pour régler la température de cuisson jusqu'à 500°F (260°C).
- 3 Utilisez les flèches à la droite de l'écran pour régler le temps de cuisson par incréments de 1 minute, jusqu'à 30 minutes.
- 3 Appuyez sur START/STOP (marche/arrêt) pour commencer. (L'appareil ne se préchauffe pas en mode Broil.)
- 4 Lorsque le temps de cuisson est terminé, l'appareil émet un bip et END (FIN) apparaît sur l'affichage.

NETTOYAGE DE VOTRE GRIL NINJA® Foodi®

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

- Débranchez l'appareil de la prise murale avant de le nettoyer. Laissez le couvercle ouvert après avoir retiré vos aliments pour permettre à l'appareil de refroidir plus rapidement.
- Le récipient de cuisson, la grille du grill, le panier pour cuisson croustillante, le pare-éclaboussures, la brosse de nettoyage et tous les autres accessoires inclus vont au lave-vaisselle, à l'exception du thermomètre. **NE METTEZ PAS le thermomètre au lave-vaisselle.**
- Si vous les lavez à la main, nous vous recommandons d'utiliser la brosse de nettoyage fournie pour vous aider à laver les pièces. Utilisez l'extrémité opposée de la brosse de nettoyage comme grattoir pour décoller les sauces et le fromage. En cas de lavage à la main, séchez toutes les pièces à l'air ou avec une serviette après le lavage.

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

ASTUCE DE RANGEMENT : Lorsque vous empilez les accessoires enduits pour les ranger, placez un chiffon ou un essuie-tout entre chacun d'eux pour protéger leurs revêtements.

- Si des résidus d'aliments ou de la graisse restent collés sur la grille du grill, le pare-éclaboussures ou toute autre pièce amovible, trempez-les dans de l'eau chaude savonneuse avant de les nettoyer.
- Nettoyez le pare-éclaboussures après chaque utilisation. Tremper le pare-éclaboussures pendant la nuit aidera à ramollir toute graisse cuite. Après le trempage, utilisez la brosse de nettoyage pour enlever la graisse du cadre et des pattes avant en acier inoxydable.
- Nettoyez en profondeur le pare-éclaboussures en le plaçant dans une casserole d'eau et en le faisant bouillir pendant 10 minutes. Rincez ensuite à l'eau à température ambiante et laissez sécher complètement.
- Le thermomètre intelligent Foodi Smart et son support se lavent à la main avec un linge humide seulement. Ne placez jamais l'appareil ou le thermomètre au lave-vaisselle et ne l'immergez jamais dans un liquide de quelque nature que ce soit.

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

PIÈCES DE RECHANGE

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

DÉPANNAGE

- **Add Food (Ajouter de la nourriture) apparaît sur l'affichage du panneau de commande.**
L'unité a terminé le préchauffage et il est maintenant temps d'ajouter vos ingrédients.
- **Shut Lid (Fermer le couvercle) apparaît sur l'affichage du panneau de commande.**
Le couvercle est ouvert et doit être fermé pour que la fonction sélectionnée démarre.
- **Plug in (Brancher) apparaît sur l'affichage du panneau de commande.**
Le thermomètre n'est pas branché dans la prise du côté droit du panneau de commande. Branchez le thermomètre avant de continuer. Enfoncez le thermomètre jusqu'à ce que vous entendiez un clic.
- **PRBE ERR (ERREUR DE LA SONDE) apparaît sur l'affichage du panneau de commande.**
Cela signifie que l'unité a dépassé le délai et s'est éteint avant que les aliments n'atteignent la température interne définie. Pour protéger l'appareil, il ne peut pas fonctionner pendant une certaine période à des températures précises.
- **E apparaît sur l'affichage du panneau de commande.**
L'appareil ne fonctionne pas correctement. Veuillez communiquer avec le service à la clientèle au 1-877-646-5288. Pour que nous puissions mieux vous aider, veuillez enregistrer votre produit en ligne sur registryourninja.com et avoir le produit sous la main lorsque vous appelez.
- **Pourquoi mes aliments sont-ils trop cuits ou pas assez cuits même si j'utilise le thermomètre?**
Il est important d'insérer le thermomètre dans le sens de la longueur dans la partie la plus épaisse de la viande pour obtenir la lecture la plus précise possible. Assurez-vous de laisser les aliments reposer de 3 à 5 minutes pour terminer la cuisson. Pour en savoir plus, reportez-vous à la section Utilisation du thermomètre Foodi® Smart.
- **Pourquoi les barres de progression du préchauffage ne commencent-elles pas au début?**
Lorsque l'appareil est déjà chaud après avoir été utilisé précédemment, il ne requiert pas un temps de préchauffage complet.
- **Puis-je annuler ou outrepasser le préchauffage?**
Le préchauffage est fortement recommandé pour obtenir les meilleurs résultats, mais vous pouvez sauter cette étape en sélectionnant le bouton PREHEAT (PRÉCHAUFFAGE) après avoir appuyé sur le bouton START/STOP (MARCHE/ARRÊT).
- **Dois-je ajouter mes ingrédients avant ou après le préchauffage?**
Pour de meilleurs résultats, laissez l'appareil préchauffer avant d'ajouter les ingrédients.
- **Pourquoi l'appareil produit-il de la fumée?**
Lorsque vous utilisez la fonction grill, sélectionnez toujours le réglage de température recommandé. Les paramètres recommandés se trouvent dans le Guide de démarrage rapide et dans le Guide d'inspiration. Assurez-vous que le pare-éclaboussures est installé.
- **Comment puis-je mettre l'appareil en pause pour vérifier ma nourriture?**
Lorsque le couvercle est ouvert pendant une fonction de cuisson, l'appareil s'arrête automatiquement.
- **La poignée du thermomètre fondra-t-elle si elle entre en contact avec la grille chaude?**
Non, la poignée est faite de silicone résistante qui peut supporter les températures élevées de votre Gril Ninja® Foodi®.
- **Mes aliments sont brûlés.**
N'ajoutez pas d'aliments avant la fin du temps de préchauffage recommandé. Pour de meilleurs résultats, vérifiez la progression de la cuisson et retirez les aliments lorsque le niveau de brunissage souhaité est atteint. Retirez les aliments immédiatement après la fin du temps de cuisson pour éviter toute cuisson excessive.
- **Pourquoi un disjoncteur s'est-il déclenché lors de l'utilisation de l'appareil?**
L'appareil consomme 1760 watts; il doit donc être branché dans une prise protégée par un disjoncteur de 15 A. L'utilisation d'une prise protégée par un disjoncteur de 10 A entraîne le déclenchement du disjoncteur. Il est également important que l'appareil soit le seul appareil branché dans une prise lorsqu'il est utilisé. Pour éviter de déclencher un disjoncteur, assurez-vous que l'appareil est le seul appareil branché dans une prise protégée par un disjoncteur de 15 A.
- **Pourquoi l'unité a-t-elle une échelle de 1 à 9 pour le prééplage pour le bœuf?**
La perception d'une cuisson précise interne spécifique varie d'une personne à l'autre, et même d'un restaurant à l'autre. L'échelle de 1 à 9 offre un large éventail d'options pour chaque niveau de cuisson afin que vous puissiez personnaliser la cuisson selon vos goûts.

ONE (1) YEAR LIMITED WARRANTY

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

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

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

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

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

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

Comment obtenir du service

Si votre appareil ne fonctionne pas comme il le devrait lors d'un usage domestique normal pendant la période de garantie, visitez le ninjakitchen.com/support pour obtenir de l'information sur les soins et entretien du produit que vous pouvez effectuer vous-même. Nos spécialistes du service à la clientèle sont aussi disponibles au **1-877-646-5288** pour de l'assistance sur les produits et les options de garantie de service offertes, y compris la possibilité de passer à nos options de garantie de service VIP pour certaines catégories de produits.

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

Comment présenter une demande de service sous garantie

Veuillez noter que vous devez téléphoner au **1-877-646-5288** pour soumettre une réclamation au titre de la garantie. Vous aurez besoin du reçu comme preuve d'achat. Un spécialiste du service à la clientèle vous fournira les directives d'emballage et de retour.

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

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

GRACIAS

por comprar la parrilla de Ninja® Foodi®



REGISTRE SU COMPRA



registeryourninja.com



Escanee el código QR con un dispositivo móvil

REGISTRE ESTA INFORMACIÓN

Número de modelo: _____

Número de serie: _____

Fecha de compra: _____
(Conserva el recibo)

Tienda de compra: _____

ESPECIFICACIONES TÉCNICAS

Voltaje: 120 V-, 60 Hz

Vatios: 1760W

CONSEJO: Puede encontrar los números de modelo y de serie en la etiqueta del código QR en la parte posterior del cable de alimentación de la unidad.

CONTENIDO

Medidas importantes de seguridad	40
Piezas	42
Presentación de la parrilla inteligente de Ninja Foodi	43
Botones de función	43
Botones de operación	43
Antes de usar	44
Uso de la parrilla inteligente de Ninja Foodi	44
Protector contra salpicaduras	44
Tecnología de control de parrilla	44
Uso del termómetro inteligente Foodi	44
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)	48
Roast (rostizar)	49
Bake (hornear)	50
Dehydrate (deshidratar)	50
Broil (dorar)	51
Limpieza de la parrilla inteligente de Ninja Foodi	52
Piezas de repuesto	52
Solución de problemas	53
Garantía	54

MEDIDAS DE SEGURIDAD IMPORTANTES

SOLO PARA USO DOMÉSTICO • LEA TODAS LAS INSTRUCCIONES ANTES DE UTILIZAR EL PRODUCTO

Cuando se utilicen electrodomésticos, siempre se deben seguir las precauciones de seguridad básicas, que incluyen las siguientes:

⚠️ ADVERTENCIA

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

- 22 **NO** toques los accesorios durante la cocción o inmediatamente después de cocinar. La rejilla de la parrilla y la cesta se calientan mucho durante la cocción. Evita el contacto físico mientras retiras el accesorio del electrodoméstico. Para evitar quemaduras y lesiones, **SIEMPRE** ten cuidado cuando utilices el producto. Se recomienda usar utensilios de mango largo y almohadillas protectoras para manipular objetos calientes o guantes aislantes para el horno.
- 23 **NO** uses este electrodoméstico como freidora de inmersión.
- 24 El termómetro inteligente Foodi® **NO** sustituye a un termómetro externo para alimentos.
- 25 Para prevenir posibles enfermedades, **SIEMPRE** utiliza un termómetro externo para comprobar que los alimentos estén cocinados a las temperaturas recomendadas.
- 26 Si ocurre un incendio provocado por grasa o la unidad emite humo negro, desenchúfala inmediatamente. Espera a que se detenga el humo antes de quitar los accesorios de cocina.
- 27 Consulta la sección "Limpieza y mantenimiento" para obtener información sobre el mantenimiento regular del electrodoméstico.
- 28 Para desconectar la unidad, apágala y desenchúfala cuando no esté en uso y antes de limpiarla.
- 29 Deja que se enfríe antes de limpiarla, desarmarla, poner o quitar piezas, y guardarla.
- 30 **NO** lo limpies con almohadillas abrasivas metálicas. Pueden despegarse pedazos de la almohadilla y tocar las piezas eléctricas, lo que genera el riesgo de descarga eléctrica.
- 31 Los niños no deben realizar la limpieza ni el mantenimiento del horno.
- 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 se ignora la advertencia incluida con este símbolo.

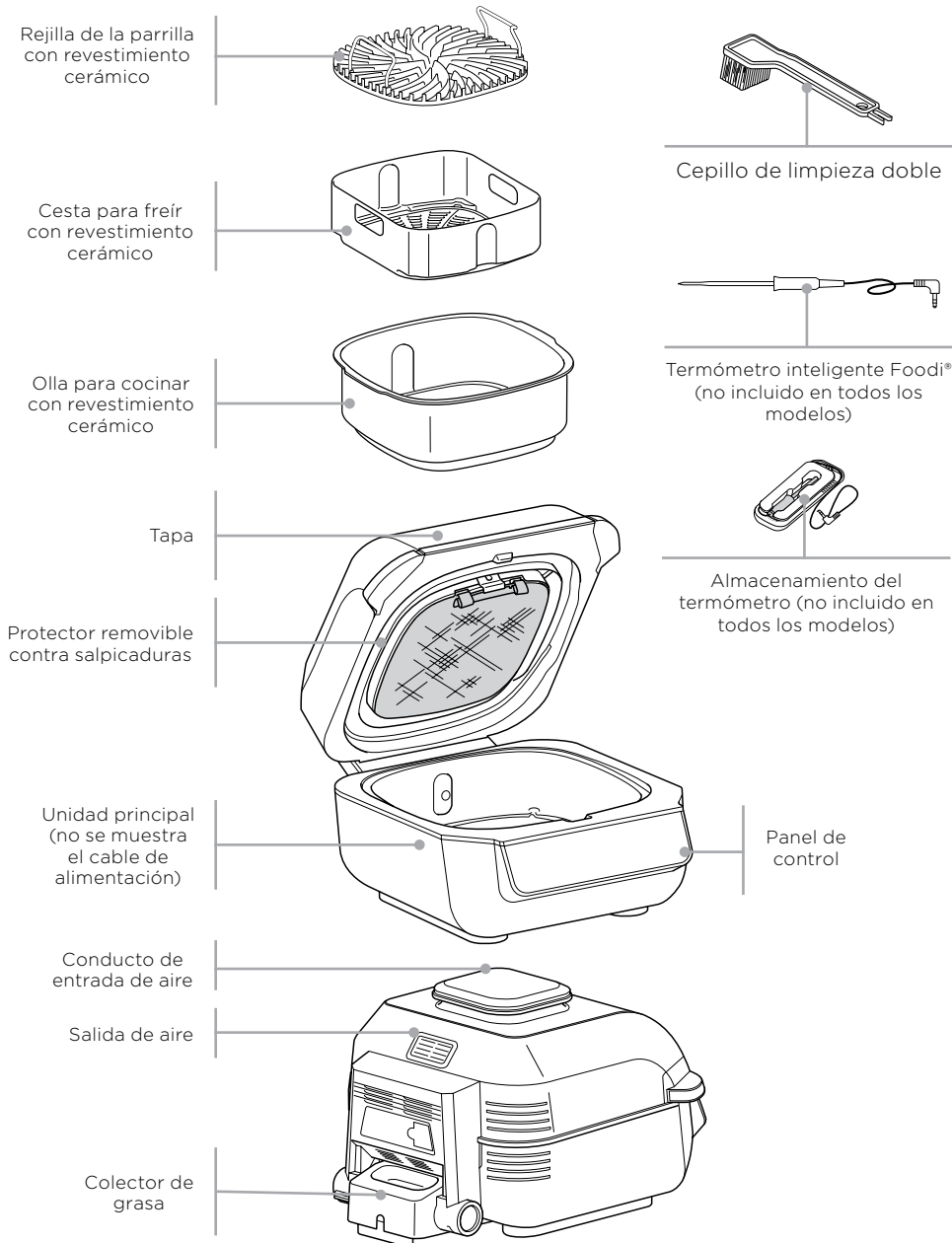


Tenga cuidado para evitar el contacto con una superficie caliente. Siempre utilice protección para las manos a fin de evitar quemaduras.



Únicamente para uso doméstico y en interiores.

GUARDE ESTAS INSTRUCCIONES



NOTA: Existen accesorios adicionales disponibles para su compra en ninjaccessories.com.

NOTA: No todos los modelos incluyen todas las funciones.

FUNCIONES

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

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

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

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

Broil (Dorar): Dele un crujiente toque final a las comidas o funda queso en sándwiches.

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

BOTONES DE OPERACIÓN

⏻ Botón POWER (ENCENDIDO): Una vez conectada la unidad, presiona el botón ⏻ de encendido para prenderla. Si lo presionas durante la cocción, detendrás la función de cocción actual y apagará la unidad.

FUNCTION (Función): (no incluido en todos los modelos) Presiona para desplazarte y seleccionar las funciones.

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

Flechas del lado izquierdo: Usa la flecha hacia arriba (▲) y hacia abajo (▼) en la parte izquierda de la pantalla para ajustar la temperatura de cocción en cualquier función o, con algunos modelos, para ajustar el grado de cocción interna cuando uses los botones PRESET (predeterminado) y MANUAL (manual).

Flechas del lado derecho: Usa las flechas hacia arriba (▲) y hacia abajo (▼) ubicadas a la derecha de la pantalla para ajustar el tiempo de cocción o, con algunos modelos, el tipo de alimento cuando se usa PRESET (predeterminado).

Ajuste MANUAL (manual): Presionando dos veces el botón del termómetro (⊖) se cambia la pantalla para que puedas ajustar manualmente el grado de cocción interna del termómetro.

Ajuste PRESET (manual): Cambia la pantalla para que puedas especificar el termómetro, el tipo de alimento y el grado de cocción interna.

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

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

Ajuste PREHEAT (precalentamiento): Si la unidad se está precalentando, una barra de progreso lo indicará en la pantalla. Para omitir el precalentamiento (no se recomienda), presiona el botón (⊕) mientras la parrilla se encuentre en ese estado. Aparecerá el mensaje ADD FOOD (añadir alimento).

ANTES DEL PRIMER USO

- 1 Retira 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 Lava la rejilla de la parrilla, el protector contra salpicaduras, la cesta para freír, el termómetro, el cepillo de limpieza y la olla de cocción con agua jabonosa tibia y, luego, enjuaga y seca bien estas piezas. Todos los accesorios, a excepción del termómetro, pueden lavarse en el lavavajillas. **NUNCA** limpie la unidad principal o el termómetro en el lavavajillas.

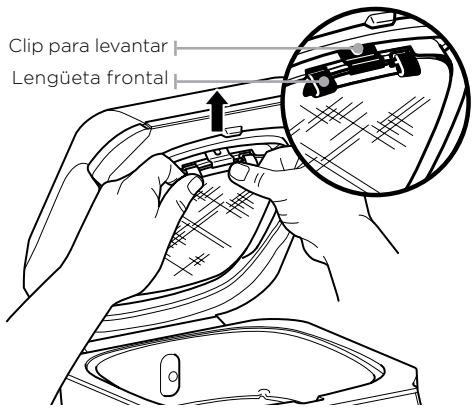
USO DE LA PARRILLA DE NINJA® FOODI®

PROTECTOR CONTRA SALPICADURAS

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

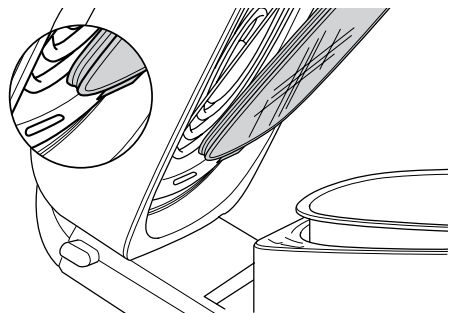
Retiro del protector contra salpicaduras

Retira el protector contra salpicaduras para su limpieza después de cada uso. Una vez que el protector contra salpicaduras se haya enfriado por completo, desmóntalo empujando la lengüeta superior izquierda hasta la parte trasera de la tapa. Esto liberará el protector contra salpicaduras, permitiendo que lo retires.



Instalación del protector contra salpicaduras

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



TECNOLOGÍA GRILLCONTROL

Al usar la función Grill (asar), tendrás que seleccionar el ajuste de temperatura de la rejilla de la parrilla. A continuación se presentan las temperaturas recomendadas para ingredientes comunes.

LO (baja) (400 °F)	MED (media) (450 °F)	HI (alta) (500 °F)	MAX (máxima) (hasta 510 °F)
<ul style="list-style-type: none"> Tocino Salchichas Cuando use salsa BBQ espesa 	<ul style="list-style-type: none"> Carnes congeladas Carnes marinadas/adobadas 	<ul style="list-style-type: none"> Filetes Pollo Hamburguesas Perros calientes Brochetas de carne 	<ul style="list-style-type: none"> Verduras Frutas Pizza Mariscos frescos/congelados Brochetas de verdura

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

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

Cambio a Grill (asar) después de usar otra función

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

Asado a la parrilla por lotes

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

Si quieres omitir el proceso de precalentamiento, presiona el botón PREHEAT (precalentamiento).

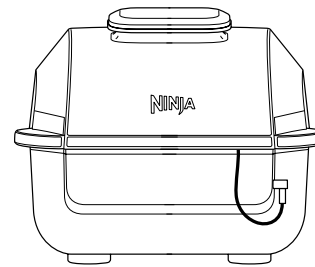
USO DEL TERMÓMETRO INTELIGENTE FOODI® (no incluido en todos los modelos)

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

Antes del primer uso

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

- Desenrolla el cable del compartimento de almacenamiento magnético para extraer el termómetro. **Nota: El compartimento de almacenamiento es magnético y puede colocarse en cualquier lado de la unidad.**
- Conecta el termómetro en el receptáculo del lado derecho del panel de control. Presiona firmemente el enchufe hasta que no avance más dentro del receptáculo. Coloca el compartimento de almacenamiento de vuelta en el costado de la unidad.
- Después de conectar el termómetro al receptáculo, se activarán e iluminarán PRESET (predeterminado) y MANUAL (manual). Selecciona la función de cocción deseada presionando FUNCTION (función) y la temperatura de cocción.



- Presiona el botón del termómetro para iluminar completamente PRESET (predeterminado) y usa 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: No es necesario especificar un tiempo de cocción, ya que la unidad apagará automáticamente el elemento calentador y te avisará cuando haya finalizado la cocción del alimento.

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



Para utilizar la función MANUAL (manual) en vez de PRESET (predeterminado), presiona nuevamente el botón del termómetro para cambiar a MANUAL (manual). Utiliza las temperaturas internas de cocción recomendadas a continuación:

TIPO DE ALIMENTO:	AJUSTE EL GRADO DE COCCIÓN A:
Fish (pescado)	Medium (medio) (130 °F)
	Medium Well (término 3/4) (140 °F)
	Well Done (bien cocido) (150 °F)
Chicken/Turkey (pollo/pavo)	Well Done (bien cocido) (170 °F)
	Pork (cerdo)
Beef/Lamb (res/cordero)	Medium Well (término 3/4) (150 °F)
	Well Done (bien cocido) (160 °F)
	Rare (poco cocido) (110 °F)
	Medium Rare (término 1/4) (125 °F)
	Medium (medio) (130 °F)
	Medium Well (término 3/4) (145 °F)
	Well Done (bien cocido) (155 °F)

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 5-10 °F adicionales.

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

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

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

- 6** Durante el precalentamiento de la unidad, inserta el termómetro horizontalmente en el centro de la parte más gruesa de la pieza de proteína. **Consulta la tabla de la página adyacente para conocer más instrucciones de colocación del termómetro.**
- 7** Una vez que la unidad se haya calentado y aparezca el mensaje "ADD FOOD" (añadir alimento) en la pantalla, abre la tapa, coloca el alimento con el termómetro insertado dentro de la unidad y cierra la tapa sobre el cable del termómetro.
- 8** La barra de progreso en la parte superior de la pantalla indicará el grado de cocción. Comenzará a parpadear en el grado de cocción más bajo y progresará hasta el grado de cocción establecido.

RARE < MED RARE < MED MED WELL WELL

NOTA: Al usar las funciones Roast (rostizar) y Grill (asar), la unidad emitirá un sonido y mostrará el mensaje FLIP (voltear). Es opcional voltear el alimento, pero se recomienda hacerlo.

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



- 10** Transfiere la pieza de proteína a un plato mientras aparece "REST" (reposo) en la pantalla. No es necesario que el termómetro siga insertado. La pieza de proteína continuará con la cocción residual hasta el grado deseado, lo que tardará unos 3 a 5 minutos. Este es un paso importante, ya que la ausencia de reposo podría provocar que los resultados tengan un aspecto menos cocido. Los tiempos de cocción residual pueden variar según el tipo, el corte y el tamaño de la pieza de proteína.

USO DEL TERMÓMETRO EN DIVERSAS SITUACIONES:

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

- Ajusta la función Preset (predeterminado) al nivel de cocción más alto que se desea.

NOTA: Para revisar la temperatura interna de otras piezas de proteína, mantén presionado el botón del termómetro e inserta el termómetro dentro de cada pieza de carne.

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

- Inserta el termómetro en la pieza de proteína que tendrá el grado de cocción más alto que deseas.
- Después del precalentamiento, coloca las proteínas en la parrilla. Cuando se obtenga el grado de cocción más bajo que se desea en la pantalla, retira la pieza de proteína que no tiene el termómetro.
- Sigue 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:

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

Cocción de dos o más piezas de proteína diferentes:

- Inserta el termómetro en la pieza de proteína que tendrá el grado de cocción más bajo.
- Usa la función Manual para seleccionar la temperatura interna deseada.
- Cuando termine de cocerse esa pieza de proteína, retírala de la unidad.
- Usa guantes para horno con fin de transferir el termómetro a la otra pieza de proteína; luego, usa la función Manual para seleccionar la temperatura interna deseada.

CÓMO INSERTAR EL TERMÓMETRO CORRECTAMENTE

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

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

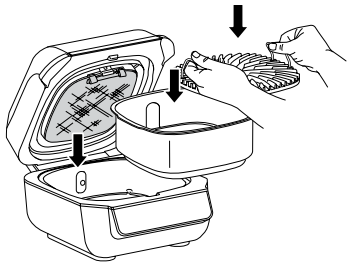
USO DE LA PARRILLA DE NINJA® FOODI® (CONT.)

FUNCIONES DE COCCIÓN


Conecta la unidad y presiona el botón  de encendido para encenderlo.

Grill (asar)

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



- 2 Presiona el botón GRILL (asar). Se mostrará el ajuste de temperatura predeterminado. Usa las flechas en el lado izquierdo de la pantalla para ajustar la temperatura hasta MAX (máximo).
- 3 Si utilizas el termómetro inteligente Foodi® (no incluido con todos los modelos), consulta la sección Uso del termómetro inteligente Foodi. Si no estás utilizando el termómetro, usa las flechas en el lado derecho de la pantalla para ajustar el tiempo de cocción, en incrementos de 1 minuto hasta 30 minutos.
- 4 Presiona el botón START/STOP (iniciar/detener) para comenzar el precalentamiento. La barra de progreso comenzará a iluminarse. Se requieren unos 10 minutos para el precalentamiento de la unidad.
- 5 Cuando finalice el precalentamiento, la unidad emitirá un pitido y aparecerá "ADD FOOD" (añadir alimento) en la pantalla.

NOTA: Si tu modelo dispone de un termómetro de cocción y deseas utilizarlo para comprobar el grado de cocción interna de un alimento, presiona el botón del termómetro  durante 2 segundos y la temperatura interna del alimento aparecerá en la pantalla. Mantén presionado el botón una vez más para salir del modo manual.

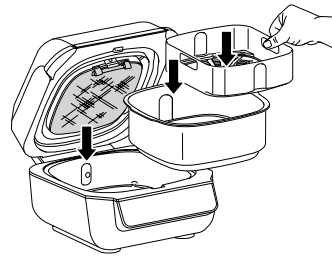
- 6 Abre la tapa y coloque los ingredientes sobre la rejilla de la parrilla. Al cerrar la tapa, comenzará la cocción y el temporizador iniciará la cuenta regresiva

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

NOTA: Si cocinas por lotes, consulta las instrucciones en la página 8.

Air Crisp (freír al aire)


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



- 2 Presiona el botón AIR CRISP (freír al aire). Se mostrará el ajuste de temperatura predeterminado. Usa las flechas en el lado izquierdo de la pantalla para ajustar la temperatura hasta 400 °F.
- 3 Si utilizas el termómetro inteligente Foodi (no incluido con todos los modelos), consulta la sección Uso del termómetro inteligente Foodi. Si no estás utilizando el termómetro, usa las flechas en el lado derecho de la pantalla para ajustar el tiempo de cocción, en incrementos de 1 minuto hasta 1 hora.
- 4 Presiona el botón START/STOP (iniciar/detener) para comenzar el precalentamiento. La barra de progreso comenzará a iluminarse. Se requieren unos 3 minutos para el precalentamiento de la unidad.
- 5 Cuando finalice el precalentamiento, la unidad emitirá un pitido y aparecerá "ADD FOOD" (añadir alimento) en la pantalla.

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

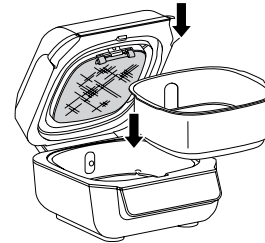
- 6 Abre la tapa y coloca los ingredientes en la cesta para freír. Al cerrar la tapa, comenzará la cocción y el temporizador iniciará la cuenta regresiva.

NOTA: Si deseas utilizar el termómetro inteligente Foodi® (no incluido con todos los modelos) para comprobar el grado de cocción interna de un alimento, presiona el botón del termómetro  durante 2 segundos y la temperatura interna del alimento aparecerá en la pantalla. Mantén presionado el botón una vez más para salir del modo manual.

- 7 Para obtener los mejores resultados, recomendamos agitar los ingredientes con frecuencia. La unidad hará una pausa cuando abras la tapa. Usa tenazas con punta de silicona o guantes para horno para agitar la cesta. Al finalizar, vuelve a colocar la cesta y cierra la tapa. La cocción se reanudará automáticamente después de cerrar la tapa.
- 8 Una vez finalizada la cocción, la unidad emitirá un pitido y aparecerá END (fin) en la pantalla.

Roast (rostizar)

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




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

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

- 3 Si utilizas el termómetro inteligente Foodi (no incluido con todos los modelos), consulta la sección Uso del termómetro inteligente Foodi. Si no estás utilizando el termómetro, usa las flechas en el lado derecho de la pantalla para ajustar el tiempo de cocción, en incrementos de 1 minuto hasta 1 hora y de 5 minutos de 1 a 4 horas.
- 4 Presiona el botón START/STOP (iniciar/detener) para comenzar el precalentamiento. La barra de progreso comenzará a iluminarse. Se requieren unos 3 minutos para el precalentamiento de la unidad.

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

- 5 Cuando finalice el precalentamiento, la unidad emitirá un pitido y aparecerá "ADD FOOD" (añadir alimento) en la pantalla.
- 6 Abre la tapa y coloca los ingredientes en la olla. Al cerrar la tapa, comenzará la cocción y el temporizador iniciará la cuenta regresiva.

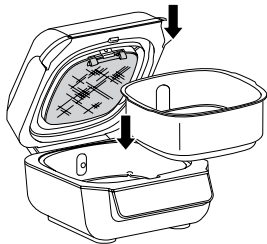
NOTA: Si tu modelo dispone de un termómetro de cocción y deseas utilizarlo para comprobar el grado de cocción interna de un alimento, presiona el botón del termómetro  durante 2 segundos y la temperatura interna del alimento aparecerá en la pantalla. Mantén presionado el botón una vez más para salir del modo manual.

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

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

Bake (hornear)

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



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


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

- 3 Si utilizas el termómetro inteligente Foodi® (no incluido con todos los modelos), consulta la sección Uso del termómetro inteligente Foodi. Si no estás utilizando el termómetro, usa las flechas en el lado derecho de la pantalla para ajustar el tiempo de cocción, en incrementos de 1 minuto hasta 1 hora y de 5 minutos de 1 a 2 horas.
- 4 Presiona el botón START/STOP (iniciar/detener) para comenzar el precalentamiento. La barra de progreso comenzará a iluminarse. Se requieren unos 3 minutos para el precalentamiento de la unidad.

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

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

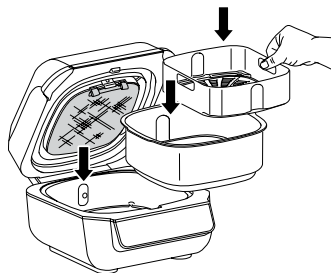
- 6 Abre la tapa, agrega los ingredientes a la olla o coloca la bandeja para hornear directamente en la olla y cierra la tapa para comenzar la cocción. Al cerrar la tapa, comenzará la cocción y el temporizador iniciará la cuenta regresiva.

NOTA: Si tu modelo dispone de un termómetro de cocción y deseas utilizarlo para comprobar el grado de cocción interna de un alimento, presiona el botón del termómetro  durante 2 segundos y la temperatura interna del alimento aparecerá en la pantalla. Mantén presionado el botón una vez más para salir del modo manual.

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

Dehydrate (Deshidratar)

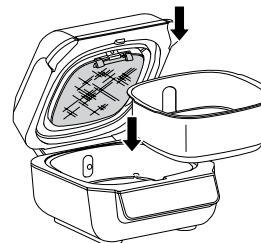
- 1 Coloca la olla de cocción en la unidad, con la muesca de la olla alineada con la protuberancia de la unidad principal. Coloca una sola capa de ingredientes en la olla. A continuación, coloca la cesta para freír dentro de la olla, encima de los ingredientes, y coloca otra capa de ingredientes en la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



- 2 Presiona el botón DEHYDRATE (deshidratar). Se mostrará el ajuste de temperatura predeterminado. Usa las flechas en el lado izquierdo de la pantalla para ajustar la temperatura hasta 195 °F.
- 3 Usa las flechas en el lado derecho de la pantalla para ajustar el tiempo de deshidratación, en incrementos de 15 minutos hasta 12 horas.
- 4 Presiona START/STOP (iniciar/detener) para comenzar. (La unidad no realiza un precalentamiento en el modo de Dehydrate [Deshidratar]).
- 5 Una vez finalizado el tiempo de deshidratación, la unidad emitirá un pitido y aparecerá END (fin) en la pantalla.

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

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



- 2 Presiona el botón BROIL (dorar). Se mostrará el ajuste de temperatura predeterminado. Usa las flechas en el lado izquierdo de la pantalla para ajustar la temperatura hasta 500 °F.
- 3 Usa las flechas en el lado derecho de la pantalla para ajustar el tiempo de cocción, en incrementos de 1 minuto hasta 30 minutos.
- 3 Presiona START/STOP (iniciar/detener) para comenzar. (La unidad no realiza un precalentamiento en el modo Broil [dorar]).
- 4 Una vez finalizada la cocción, la unidad emitirá un pitido y aparecerá END (fin) en la pantalla.

LIMPIEZA DE TU PARRILLA DE NINJA® FOODI®

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

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

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

- Si hay grasa o residuos de alimentos adheridos a la rejilla de la parrilla, el protector contra salpicaduras o cualquier otra pieza removible, remoja la pieza en agua jabonosa tibia antes de limpiarla.
- Limpia el protector contra salpicaduras después de cada uso. Si dejas el protector contra salpicaduras remojando durante toda la noche, esto ayudará a suavizar la grasa adherida durante la cocción. Después del remojo, usa el cepillo de limpieza para retirar la grasa del armazón de acero inoxidable y las lengüetas frontales.
- Limpia a fondo el protector contra salpicaduras colocándolo en una olla con agua hirviendo durante 10 minutos. Luego, enjuaga con agua a temperatura ambiente y deja que seque por completo.
- El soporte y el termómetro inteligente Foodi solo se deben lavar a mano con un paño húmedo. Nunca coloques la unidad o el termómetro en el lavavajillas ni lo sumerjas en ningún tipo de líquido.

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

SUGERENCIA DE ALMACENAMIENTO: Cuando apiles los accesorios recubiertos para guardarlos, coloca un paño o una toalla de papel entre cada pieza para proteger las superficies recubiertas.

PIEZAS DE REPUESTO

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

RESOLUCIÓN DE PROBLEMAS

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

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

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

FOODI and NINJA are registered trademarks of SharkNinja Operating LLC.

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

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

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

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

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

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

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

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

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

