

NINJA®

Foodi
GRILL
GRIL
PARRILLA

AG300
Series • Série • Serie

OWNER'S GUIDE
GUIDE D'UTILISATION
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 located on the back of the unit by the power cord.

CONTENTS

Important Safeguards	4
Parts	6
Getting to Know Your Foodi™ Grill	7
Function Buttons	7
Operating Buttons	7
Before First Use	7
Using Your Foodi Grill	8
Splatter Shield	8
GrillControl Technology	8
Cooking Functions	9
Grill	9
Air Crisp	10
Roast	11
Bake	12
Dehydrate	13
Cleaning Your Foodi Grill	13
Troubleshooting Guide	14
Replacement Parts	14
Warranty	15

IMPORTANT SAFEGUARDS

HOUSEHOLD USE ONLY • READ ALL INSTRUCTIONS BEFORE USE

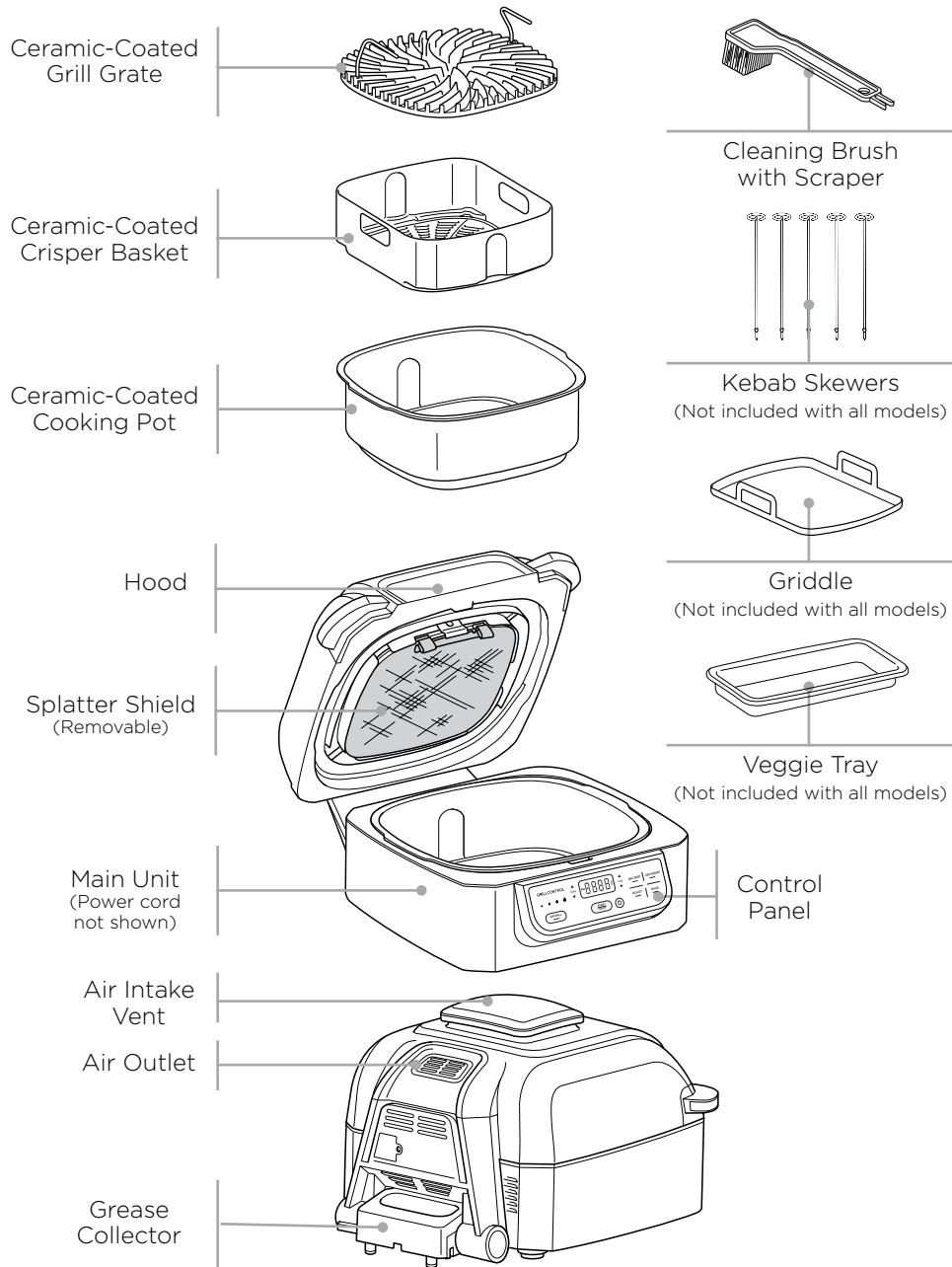
-  **Read and review instructions for operation and use.**
 -  **Take care to avoid contacts with hot surface. Always use hand protection to avoid burns.**
 -  **For indoor and household use only.**
- Read all instructions before using your Ninja® Foodi™ Grill.**
- When using electrical appliances, basic safety precautions should always be followed, including the following:**

WARNING

- 1 Remove and discard the protective cover fitted on the power plug of this appliance.
- 2 This appliance can be used by persons with reduced physical, sensory or mental capabilities or lack of experience and knowledge if they have been given supervision or instruction concerning use of the appliance in a safe way and understand the hazards involved.
- 3 Keep the appliance and its cord out of reach of children. **DO NOT** allow the appliance to be used by children. Close supervision is necessary when used near children.
- 4 This appliance is for household use only. **DO NOT** use this appliance for anything other than its intended use. **DO NOT** use in moving vehicles or boats. **DO NOT** use outdoors. Misuse may cause injury.
- 5 Ensure the surface is level, clean and dry. **DO NOT** place the appliance near the edge of a countertop during operation.
- 6 **ALWAYS** ensure the appliance is properly assembled before use.
- 7 When using this appliance, provide at least 6 inches (15.25 cm) of space above and on all sides for air circulation.
- 8 **DO NOT** use an extension cord. A short power-supply cord is used to reduce the risk of children grabbing the cord or becoming entangled and to reduce the risk of people tripping over a longer cord.
- 9 To protect against electrical shock **DO NOT** immerse cord, plugs, or main unit housing in water or other liquid.
- 10 **DO NOT** use the appliance if there is damage to the power cord or plug. Regularly inspect the appliance and power cord. If the appliance malfunctions or has been damaged in any way, immediately stop use and call Customer Service.
- 11 **NEVER** use outlet below countertop surface.
- 12 **DO NOT** place appliance and let cord hang over edges of tables, counters or touch hot surfaces.
- 13 Only use recommended accessories included with this appliance or authorized by SharkNinja. The use of accessories or attachments not recommended by SharkNinja may cause a risk of fire or injury.
- 14 Before placing any accessory into the cooker, ensure they are clean and dry.
- 15 **DO NOT** use the appliance without the removable cooking pot and splatter shield installed.
- 16 **ALWAYS** ensure hood is fully closed before operating.
- 17 **DO NOT** move the appliance when in use.
- 18 **DO NOT** cover the air intake vent or air outlet vent while unit is operating. Doing so will prevent even cooking and may damage the unit or cause it to overheat.
- 19 **DO NOT** touch hot surfaces. Appliance surfaces are hot during and after operation. To prevent burns or personal injury, **ALWAYS** use protective hot pads or insulated oven mitts and use available handles and knobs.
- 20 **DO NOT** touch accessories during or immediately after cooking. The grill grate and basket becomes extremely hot during the cooking process. Avoid physical contact while removing the accessory from the appliance. To prevent burns or personal injury **ALWAYS** use care when interfacing with product. Recommend use of long handed utensil and protective hot pads or insulated oven mitts.
- 21 **DO NOT** use this appliance for deep-frying.
- 22 To prevent possible illness, **ALWAYS** use a thermometer to check that your food is cooked to the recommended temperatures.
- 23 Should a grease fire occur or the unit emits black smoke, unplug immediately. Wait for smoking to stop before removing any cooking accessories.
- 24 Please refer to the Cleaning & Maintenance section for regular maintenance of the appliance.
- 25 Unplug from outlet when not in use and before cleaning. Allow to cool before cleaning, disassembly, putting in or taking off parts and storage.
- 26 **DO NOT** clean with abrasive cleaners, steel wool, or scouring pads.
- 27 Cleaning and user maintenance shall not be made by children.

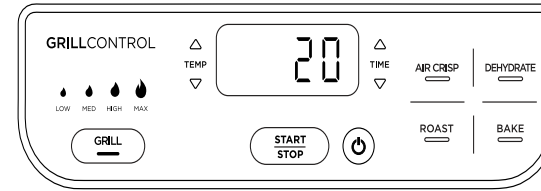
SAVE THESE INSTRUCTIONS

PARTS



NOTE Additional accessories are available for purchase at ninjaccessories.com.

GETTING TO KNOW YOUR FOODI™ GRILL



The control panel display shows time in an HH:MM format. The display to the left reads 20 minutes.

FUNCTION BUTTONS

NOTE: Not all functions are included on every model.

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


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



ROAST Tenderize meats, roast vegetables, and more.



BAKE Use to bake cakes, treats, desserts, and more.

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

TEMP arrows Use the up  and down  TEMP arrows to adjust the cooking temperature in any function. When using the Grill function, toggle the GRILL button or use the up and down arrows to adjust cooking temperature.

TIME arrows Use the up  and down  TIME arrows to adjust the cook time in any function.

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

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

STANDBY MODE

The unit will power off if cooking is not in process and there has been no interaction with the control panel for 10 minutes.

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, cleaning brush, veggie tray, griddle, kebabs, and cooking pot in warm, soapy water, then rinse and dry thoroughly. The grill grate, splatter shield, crisper basket, cleaning brush, veggie tray, griddle, kebabs, and cooking pot are also dishwasher safe. **NEVER** clean the main unit in the dishwasher.

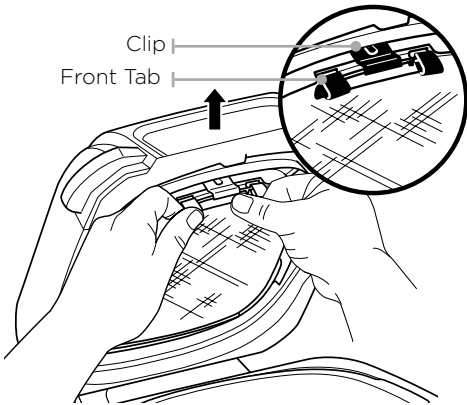
USING YOUR FOODI™ GRILL

SPLATTER SHIELD

Located on the underside of the hood, the splatter shield keeps the heating element clean and prevents smoking. The splatter shield is removable for cleaning, but we recommend keeping it in place when cooking.

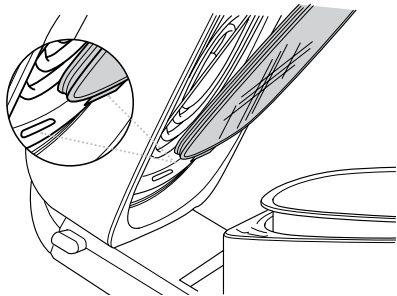
Removing the splatter shield

Remove the splatter shield for cleaning after every use. First allow the splatter shield to cool completely, then remove it by using your thumb to release the front clip by pushing the front clip upward and using your other hand to pull one of the tabs toward you. This will release the splatter shield, allowing you to pull it out of the slot along the back of the hood.



Installing the splatter shield

To install, gently push the splatter shield into the back of the hood. Insert the back tab on shield with the slot on the back of the hood. Then push the splatter shield upward until it clicks into the clip on the front of the hood.



GRILLCONTROL TECHNOLOGY

Our technology allows you to control the temperature of the grill grate for precise cooking and keep smoke out of the kitchen.

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

LOW 400°F	MEDIUM 450°F	HIGH 500°F	MAX up to 510°F
<ul style="list-style-type: none"> Bacon Sausages Using thick barbecue sauce Calzones 	<ul style="list-style-type: none"> Frozen Meats Marinated/sauced meat 	<ul style="list-style-type: none"> Steaks Chicken Burgers Hot dogs 	<ul style="list-style-type: none"> Veggies Fruit Pizzas Fresh/Frozen Seafood Kebobs

NOTE: The unit could create smoke during the cooking process. For less smoke, we recommend using canola, coconut, avocado, grapeseed, or vegetable oil instead of olive oil.

NOTE: The unit may produce smoke when cooking meats 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, and the grill grate is at room temperature when you place it in the unit, "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. As the unit continues to run and the grill grate heats up, "Add Food" will remain on the screen until you open the hood and place ingredients on the grate.

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

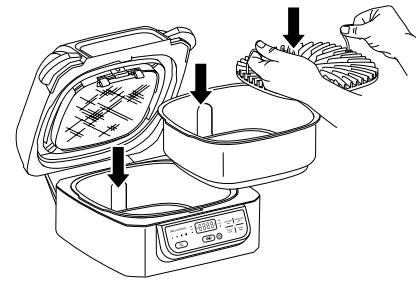
We also recommend allowing the grill grate to heat back up for at least 3-5 minutes between batches to ensure consistent grill marks and char.

COOKING FUNCTIONS

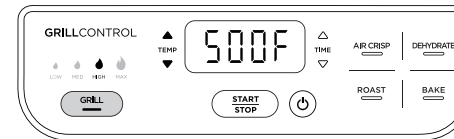
Ensure the unit is plugged in before turning it on. Press the power button.

Grill

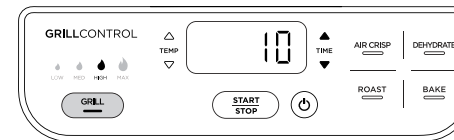
- Place the cooking pot in the unit with the indent on the pot aligned with the rear bump on the main unit. Then place the grill grate in the pot with the handles facing up. Ensure the splatter shield is in place and close the hood.



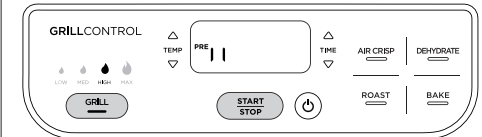
- Press the GRILL button. The default temperature level will illuminate on the left side of the control panel and the corresponding air temperature will appear on the display screen. Press the Grill button or the up and down TEMP arrows to adjust the temperature setting.



- Press the up and down TIME arrows to set the cooking time in one-minute increments, up to 30 minutes.



- Press the START/STOP button to begin preheating. PRE will appear on the display screen, and the progress bar will begin. It can take about 8 minutes to preheat, depending on the selected temperature setting.



- When preheating is complete, the unit will beep and "Add Food" will flash across on the display screen.



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

NOTE: During cooking, you can open the hood to check on or flip your food. The timer will pause when the hood is opened and then automatically resume after it is closed.

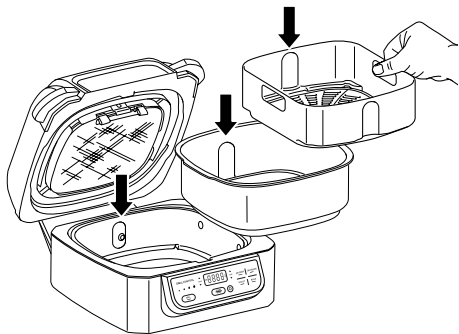
- When cook time is complete, the unit will beep and END will appear on the display screen. Keep the hood open after removing your food so the unit will cool down more quickly. The stainless steel wrap on the exterior of the unit will be hot after cooking. If you need to cook your food longer, simply press the TIME up arrow to add more time, then press the START/STOP button.

NOTE: If batch cooking, empty the oil from the removable cooking pot after every 2 batches. This will help prevent grease from burning and causing smoke.

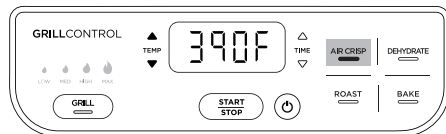
USING YOUR FOODI™ GRILL - CONT.

Air Crisp

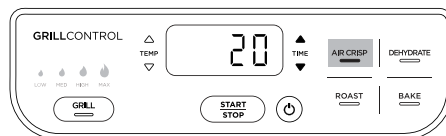
- 1 Place cooking pot in the unit with the indent on the pot aligned with the bump on the main unit. Place the crisper basket in the pot, then close the hood.



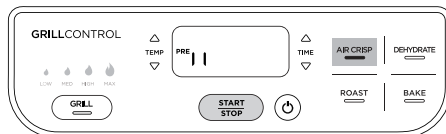
- 2 Press the AIR CRISP button. The default temperature setting will display. Use the up and down TEMP arrows to adjust the temperature.



- 3 Use the up and down TIME arrows to set the cook time in 1-minute increments up to 1 hour.

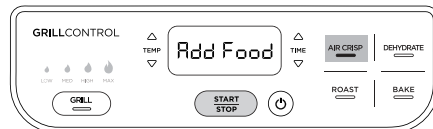


- 4 Press the START/STOP button to begin preheating. PRE will appear on the display screen, and the progress bar will begin. It can take up to 3 minutes to preheat, depending on the selected temperature setting.



NOTE: While preheating is strongly recommended for best results, you can skip it by pressing the AIR CRISP button again. "Add Food" will flash across the screen. 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. Skip to step 7 for further instructions.

- 5 When preheating is complete, the unit will beep and "Add Food" will flash across on the display screen.



- 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.



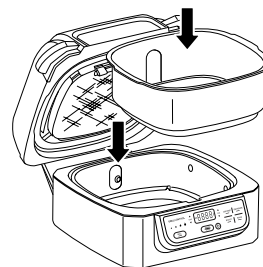
- 7 For best results, we recommend shaking ingredients frequently. When you open the hood, the unit will pause. Use silicone tipped tongs when tossing your food or oven mitts to shake the basket. When done, replace the basket and close the hood. Cooking will automatically resume after hood is closed.



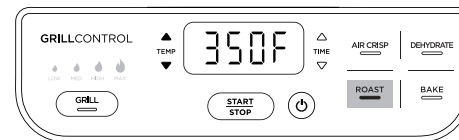
- 8 When cook time is complete, the unit will beep and END will appear on the display screen. Keep the hood open after removing your food so the unit will cool down more quickly. The stainless steel wrap on the exterior of the unit will be hot after cooking. If you need to cook your food longer, simply press the TIME up arrow to add more time, then press the START/STOP button.

Roast

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

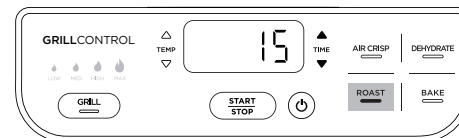


- 2 Press the ROAST button. The default temperature setting will display. Use the up and down TEMP arrows to adjust the temperature.

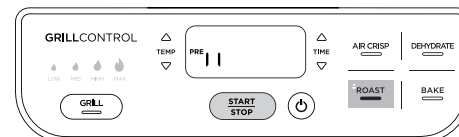


NOTE: To convert conventional oven recipes, reduce the temperature by 25°F. Check food frequently to avoid overcooking.

- 3 Use the up and down TIME arrows to set the cook time, in 15-minute increments, up to 4 hours.

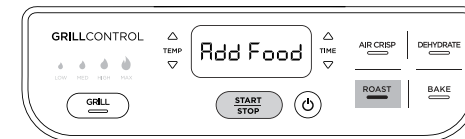


- 4 Press the START/STOP button to begin preheating. PRE will appear on the display screen, and the progress bar will begin. It can take up to 3 minutes to preheat, depending on the selected temperature setting.

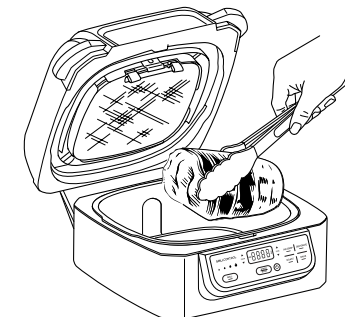


NOTE: While preheating is strongly recommended for best results, you can skip it by pressing the ROAST button again. "Add Food" will flash across the screen. Open the hood and place ingredients in the crisper basket. Once the hood is closed cooking will begin and the timer will start counting down.

- 5 When preheating is complete, the unit will beep and "Add Food" will flash across on the display screen.



- 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.



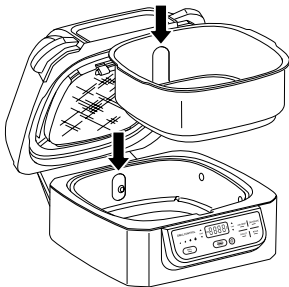
NOTE: During cooking, you can open the hood to check on your food. The timer will pause when the hood is opened and then automatically resume after it is closed.

- 7 When cook time is complete, the unit will beep and END will appear on the display screen. Keep the hood open after removing your food so the unit will cool down more quickly. The stainless steel wrap on the exterior of the unit will be hot after cooking. If you need to cook your food longer, simply press the TIME up arrow to add more time, then press the START/STOP button.

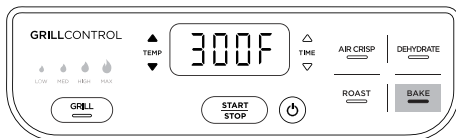
USING YOUR FOODI™ GRILL - CONT.

Bake

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

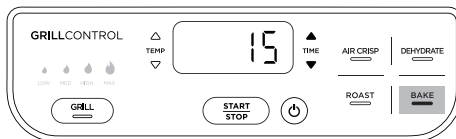


- 2 Press the BAKE button. The default temperature setting will display. Use the up and down TEMP arrows to adjust the temperature.

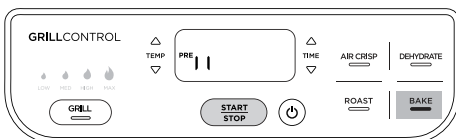


NOTE: To convert conventional oven recipes, reduce the temperature by 25°F. Check food frequently to avoid overcooking.

- 3 Use the up and down TIME arrows to set the cook time, in 15-minute increments, up to 4 hours.



- 4 Press the START/STOP button to begin preheating. PRE will appear on the display screen, and the progress bar will begin. It can take up to 3 minutes to preheat, depending on the selected temperature setting.

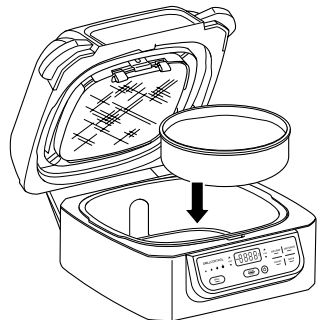


NOTE: While preheating is strongly recommended for best results, you can skip it by pressing the BAKE button again. "Add Food" will flash across the screen. Open the hood and place ingredients in the crisper basket. Once the hood is closed cooking will begin and the timer will start counting down.

- 5 When preheating is complete, the unit will beep and "Add Food" will flash across on the display screen.



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



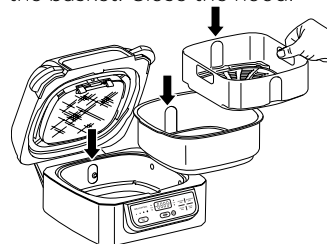
NOTE: During cooking, you can open the hood to check on your food. The timer will pause when the hood is opened and then automatically resume after it is closed.

- 7 When cook time is complete, the unit will beep and END will appear on the display screen. Keep the hood open after removing your food so the unit will cool down more quickly. The stainless steel wrap on the exterior of the unit will be hot after cooking. If you need to cook your food longer, simply press the TIME up arrow to add more time, then press the START/STOP button.

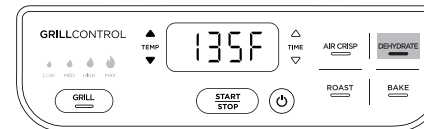
Dehydrate

NOTE: The Dehydrate function is not included on all models.

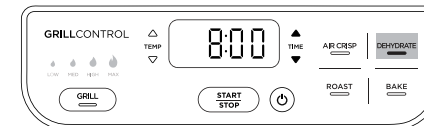
- 1 Place cooking pot in the unit with the indent on the pot aligned with the bump on the main unit, then add a single layer of ingredients to the bottom of the pot. Place the crisper basket in the pot and add a layer of ingredients to the bottom of the basket. Close the hood.



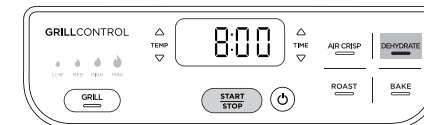
- 2 Press the DEHYDRATE button. The default temperature setting will display. Use the up and down TEMP arrows to set your desired temperature.



- 3 Use the up and down TIME arrows to set the dehydration time, in 15-minute increments, up to 12 hours.



- 4 Press the START/STOP button to begin. The unit does not need to preheat.



NOTE: During dehydration, you can open the hood to check on your food. The timer will pause when the hood is opened and then automatically resume after it is closed.

- 5 When dehydration time is complete, the unit will beep and END will appear on the display screen. Remove your food and close the hood.

CLEANING YOUR 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 so the unit will cool down more quickly.
- To clean the main unit, and control panel, wipe them with a damp cloth.
- The cooking pot, grill grate, crisper basket, splatter shield, cleaning brush, and any other included Ninja Foodi Grill accessories are dishwasher safe.

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

- If hand-washing, use the 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.
- If food residue or grease are stuck on the grill grate, splatter shield, or any other removable part, place them in a sink or stack them in the pot and fill with warm, soapy water and allow to soak for a couple hours or overnight. After soaking, use the cleaning brush to clean each part.
- Over time, the splatter shield front tabs and frame may accumulate grease buildup. 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.

- **“Add Food” appears on the control panel display.**
The unit has completed its Grill 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.
- **“Add Pot” appears on the control panel display.**
The pot is not installed in the unit.
- **“E” appears on the control panel display.**
The unit is not functioning properly. Please 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 do blinking lights appear after I press the START/STOP button?**
This is a progress bar indicating how far along you are in the preheating cycle.
- **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.
- **Should I add my ingredients before or after preheating?**
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.
- **My food is burned.**
Do not add food until preheating 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.
- **My food didn't cook when air crisping.**
For consistent browning, make sure ingredients are arranged in an even layer on the bottom of the crisper basket with no overlapping. Shake loose ingredients during cooking for consistent crispiness.
- **Why is my food blowing around when air crisping?**
Occasionally, the fan will blow lightweight foods around. To prevent this, secure loose food (like the top slice of bread on a sandwich) with toothpicks.
- **Can I air crisp fresh battered ingredients?**
Yes, but use the proper breading technique. It is important to coat foods first with flour, then with egg, and then with bread crumbs. Be sure to press the bread crumbs onto the food so they stick in place. Loose breading may be blown off by the unit's powerful fan.
- **The control panel display is no longer illuminated.**
The unit is off. Press the power button to turn it back on.
- **Can I cancel or override preheating?**
Preheating is highly recommended for best results. skip preheating by selecting the function again after you press the START/STOP button. However, you cannot override preheating when using the Grill function.
- **How can I deep clean the splatter shield?**
The splatter shield should be cleaned after each use and is dishwasher safe. Over time, the splatter shield front tabs and frame may accumulate grease buildup. 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.

REPLACEMENT PARTS

To order additional parts and accessories, visit ninjaaccessories.com or contact Customer Service at 1-877-646-5288.

ONE (1) YEAR LIMITED WARRANTY

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

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

What is covered by this warranty?

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

What is not covered by this warranty?

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

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

How to get service

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

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

How to initiate a warranty claim


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


How state law applies

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



ENREGISTREZ VOTRE ACHAT

 registeryourninja.com

 Numérisez le code QR avec votre appareil mobile

CONSIGNEZ CES RENSEIGNEMENTS

Numéro de modèle : _____

Numéro de série : _____

Date d'achat : _____
(Conservez la facture)

Magasin où l'appareil a été acheté : _____

CARACTÉRISTIQUES TECHNIQUES

Tension : 120 V, 60 Hz

Watts : 1760 W

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

TABLE DES MATIÈRES

Consignes de sécurité importantes 18

Pièces 20

Apprendre à connaître votre gril Foodi™ 21

Boutons des fonctions 21

Boutons de commande 21

Avant la première utilisation 21

Utilisation de votre gril Foodi 22

Grille anti-éclaboussures 22

Technologie de commande du gril 22

Fonctions de cuisson 23

 Grill (griller) 23

 Air Crisp (croustillant par convec.) 24

 Roast (rôtir) 25

 Bake (cuire) 26

 Dehydrate (déshydrater) 27

Nettoyage du gril Foodi 27

Guide de dépannage 28

Pièces de rechange 28

Garantie 29

CONSIGNES DE SÉCURITÉ IMPORTANTES

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

 **Lisez les instructions de fonctionnement et d'utilisation.**

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

 **Pour usage intérieur et domestique seulement.**

Lisez toutes les directives avant d'utiliser votre gril NINJA™ FOODI.

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

AVERTISSEMENT

- 1 Retirez et éliminez de façon sécuritaire le couvercle protecteur de la fiche d'alimentation de cet appareil.
- 2 Cet appareil peut être utilisé par des personnes dont les capacités physiques, sensorielles ou mentales sont réduites ou qui manquent d'expérience et de connaissances seulement si elles ont été supervisées ou instruites par rapport à l'utilisation sécuritaire de l'appareil et si elles comprennent les dangers possibles.
- 3 Gardez l'appareil et son câble hors de la portée des enfants. **NE LAISSEZ PAS** les enfants se servir de l'appareil. Une surveillance étroite est nécessaire lorsque l'appareil est utilisé en présence d'enfants.
- 4 Cet appareil convient à un usage domestique seulement. Utilisez cet appareil **UNIQUEMENT** aux fins pour lesquelles il a été conçu. **NE L'UTILISEZ PAS** dans des véhicules en déplacement ou à bord d'embarcations. **N'UTILISEZ PAS** cet appareil à l'extérieur. La mauvaise utilisation de cet appareil peut causer une blessure.
- 5 Assurez-vous que la surface soit plane, propre et sèche. **NE PLACEZ PAS** l'appareil près du bord d'un comptoir pendant son utilisation.
- 6 **VEILLEZ TOUJOURS** à ce que l'appareil soit assemblé adéquatement avant de l'utiliser.
- 7 Lorsque vous utilisez l'appareil, un espace d'au moins 15,25 cm (6 po) doit être dégagé de chaque côté et au-dessus pour permettre une bonne circulation d'air.
- 8 **N'UTILISEZ PAS** de rallonge électrique avec cet appareil. Le cordon d'alimentation de cet appareil est court de façon à empêcher qu'un enfant ne le saisisse et s'y emmêle ou qu'une personne trébuche sur celui-ci.
- 9 Pour protéger contre les électrocutions, **N'IMMERGEZ PAS** le cordon, les fiches, ni toute partie du boîtier de l'unité principale dans l'eau ou tout autre liquide.
- 10 **N'UTILISEZ PAS** l'appareil si le cordon d'alimentation ou la fiche d'alimentation est endommagé. Inspectez régulièrement l'appareil ainsi que le cordon d'alimentation. Si l'appareil fonctionne mal ou a subi quelque dommage que ce soit, cessez immédiatement de l'utiliser, et appelez le service à la clientèle.
- 11 **N'UTILISEZ JAMAIS** une prise située sous le comptoir.
- 12 **NE LAISSEZ PAS** le cordon d'alimentation pendre d'une table ou d'un comptoir ni toucher des surfaces chaudes.
- 13 Utilisez seulement les accessoires recommandés qui sont fournis avec cet appareil ou autorisés par SharkNinja. L'utilisation d'accessoires non recommandés par SharkNinja peut causer un incendie ou des blessures.
- 14 Avant de placer un accessoire dans l'appareil, assurez-vous qu'il est propre et sec.
- 15 **N'UTILISEZ PAS** l'appareil sans avoir placé la marmite de cuisson amovible et la grille anti-éclaboussures à l'intérieur.

16 **VEILLEZ TOUJOURS** à ce que le couvercle soit fermé avant de faire fonctionner l'appareil.

17 **NE DÉPLACEZ PAS** l'appareil en cours d'utilisation.

18 **NE COUVREZ PAS** l'évent de prise d'air ou l'évent de sortie d'air pendant que l'appareil est utilisé. Si vous couvrez l'un ou l'autre de ces événements, non seulement l'appareil ne pourra cuire, mais il risque aussi de subir des dommages ou de surchauffer.

19 **NE TOUCHEZ PAS** aux surfaces chaudes. Les surfaces de l'appareil sont chaudes pendant et après son utilisation. Pour éviter les brûlures et autres blessures, utilisez TOUJOURS des sous-plats de protection ou des gants de cuisine isolés, et servez-vous des poignées et des boutons qui sont disponibles.

20 **NE TOUCHEZ PAS** aux accessoires pendant ou immédiatement après la cuisson. La crêpière et le panier deviennent extrêmement chauds pendant la cuisson. Évitez de toucher directement aux accessoires quand vous les retirez de l'appareil. Pour éviter les brûlures et autres blessures, faites TOUJOURS preuve de prudence lors de l'utilisation de ce produit. Utilisez des ustensiles à manche long et des sous-plats de protection ou des gants de cuisine isolés.

21 **N'UTILISEZ PAS** cet appareil pour la friture.

22 Afin de prévenir d'éventuelles maladies, utilisez TOUJOURS un thermomètre pour vous assurer que vos aliments sont cuits à la température recommandée.

23 En cas de feu de graisse ou si l'appareil dégage une fumée noire, débranchez-le immédiatement. Attendez que le dégagement de fumée cesse avant d'enlever les accessoires de cuisson.

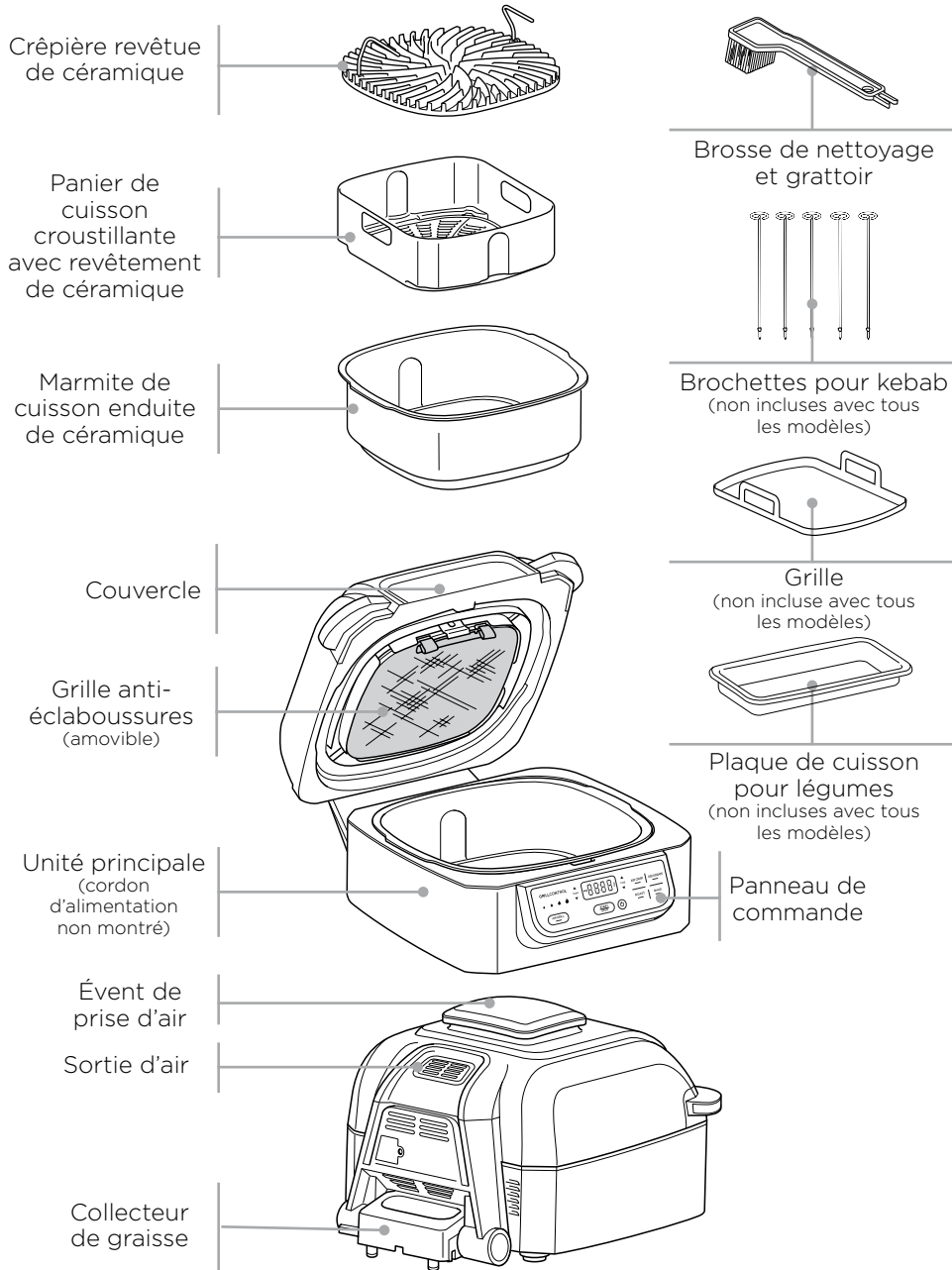
24 Veuillez consulter la section « Nettoyage et entretien » pour savoir comment faire l'entretien régulier de votre appareil.

25 Débranchez l'appareil de sa source d'alimentation entre les utilisations et avant de le nettoyer. Laissez l'appareil refroidir avant de le nettoyer, de le démonter, d'enlever ou d'installer des pièces.

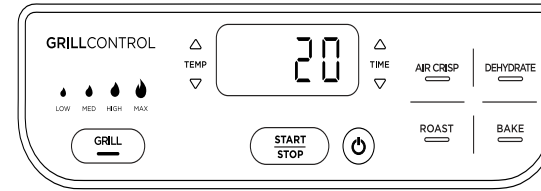
26 **N'UTILISEZ PAS** de produits nettoyants abrasifs, de laine d'acier, ni de tampons à récurer.

27 Les enfants ne peuvent pas nettoyer ni entretenir l'appareil.

CONSERVEZ CES INSTRUCTIONS



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



L'heure est affichée sur le panneau de commande en format HH:MM. L'affichage à gauche indique 20 minutes.

BOUTONS DES FONCTIONS

REMARQUE : Les fonctions ne sont pas toutes incluses dans tous les modèles.

GRILL (griller) Faites griller des aliments à l'intérieur tout en créant les marques et les saveurs typiques au grillage.

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

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

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

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

BOUTONS DE COMMANDE

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

Flèches TEMP (température) Utilisez les flèches TEMP (température) haut et bas pour régler la température de cuisson quelle que soit la fonction choisie. Lorsque vous utilisez la fonction Grill, appuyez sur le bouton Grill (griller) ou utilisez les flèches haut et bas pour régler la température de cuisson.

Flèches TIME (durée) Utilisez les flèches TIME (durée) haut et bas pour régler le temps de cuisson pour n'importe quelle fonction.

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

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

MODE VEILLE L'appareil s'éteindra si la cuisson n'est pas en cours et qu'il n'y a aucune interaction avec le panneau de commande pendant dix minutes.

AVANT LA PREMIÈRE UTILISATION

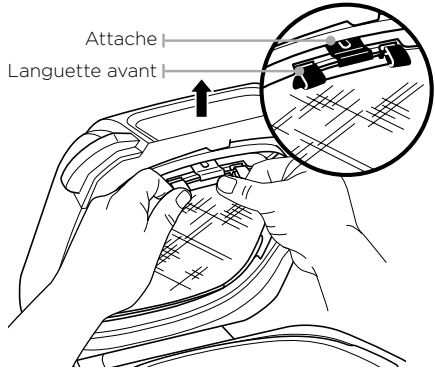
- 1 Enlevez tout matériau d'emballage, toute étiquette de promotion et tout ruban adhésif.
- 2 Retirez tous les accessoires de l'emballage et lisez ce manuel attentivement. Veuillez porter une attention particulière aux directives d'utilisation, aux avertissements et aux consignes de sécurité importantes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

GRILLE ANTI-ÉCLABOUSSURES

Située sur la face inférieure du couvercle, la grille anti-éclaboussures empêche l'élément chauffant de se salir et prévient la fumée. La grille anti-éclaboussures est amovible pour le nettoyage, mais nous vous recommandons de la laisser en place durant la cuisson.

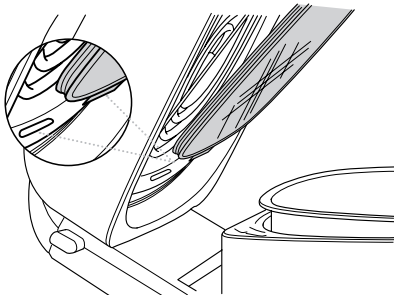
Retrait de la grille anti-éclaboussures

Retirez la grille anti-éclaboussures pour la nettoyer après chaque utilisation. Laissez d'abord la grille anti-éclaboussures refroidir complètement, puis enlevez la grille à l'aide de votre pouce en poussant l'attache de devant vers le haut, et avec votre autre main, tirez sur une des languettes vers vous. Cela dégagera la grille anti-éclaboussures, vous permettant de l'extraire de la fente située à l'arrière du couvercle.



Installation de la grille anti-éclaboussures

Pour installer la grille anti-éclaboussures, poussez-la doucement à l'arrière du couvercle. Insérez la languette arrière de la grille dans la fente à l'arrière du couvercle. Puis poussez la grille anti-éclaboussures vers le haut jusqu'à ce qu'elle s'insère dans l'attache qui est à l'avant du couvercle.



TECHNOLOGIE DE COMMANDE DU GRIL

Notre technologie vous permet de contrôler la température de la crêpière pour une cuisson précise et de garder la fumée hors de la cuisine.

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

LOW (FAIBLE) 400°F	MEDIUM (MOYEN) 450°F	HIGH (HAUTE) 500°F	MAX (MAXIMUM) jusqu'à 510°F
<ul style="list-style-type: none"> • Bacon • Saucisses • Aliments avec une sauce barbecue épaisse • Calzones 	<ul style="list-style-type: none"> • Viandes congelées • Viande en marinade/sauce 	<ul style="list-style-type: none"> • Biftecks • Poulet • Hamburgers • Hot dogs 	<ul style="list-style-type: none"> • Légumes • Fruits • Pizzas • Fruits de mer frais/congelés • Kebabs

REMARQUE : L'appareil peut produire de la fumée en cours de cuisson. Pour obtenir moins de fumée, nous vous recommandons de vous servir d'huile de canola, de noix de coco, d'avocat, de pépin de raisin ou végétale au lieu de l'huile d'olive.

REMARQUE : Cet appareil peut produire de la fumée lorsque de la viande est cuite à une température plus élevée que celle qui est recommandée. Pour obtenir plus de tableaux de cuisson, référez-vous à votre Guide d'inspiration ou consultez ninjakitchen.com.

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

Si l'appareil est déjà chaud après l'usage d'une autre fonction et que la grille du gril est à température ambiante lorsque vous la placez dans l'appareil, le message « Add Food » (ajouter des aliments) peut s'afficher immédiatement à l'écran. Nous recommandons de laisser chauffer la grille du gril pendant au moins 6 minutes avant d'y déposer les ingrédients. Pendant que l'appareil continue de fonctionner et que la grille du gril se réchauffe, le message « Add Food » (ajouter des aliments) restera affiché jusqu'à ce que vous ouvriez le couvercle et que vous placiez des ingrédients sur la grille.

Grillage en lots

Lorsque vous faites griller plus de deux lots consécutifs de nourriture, nous vous recommandons de vider l'huile/le gras de la marmite de cuisson amovible. Cela empêchera la graisse de brûler et de causer de la fumée.

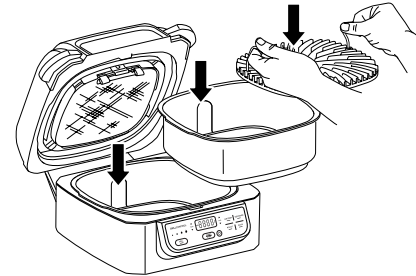
Nous vous recommandons aussi de laisser la crêpière se réchauffer pendant au moins trois à cinq minutes entre les lots afin de garantir l'uniformité des marques de grillage.

FONCTIONS DE CUISSON

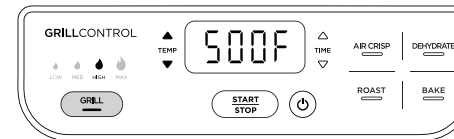
Assurez-vous que l'appareil est branché avant de l'allumer. Appuyez sur le bouton Power (mise en marche).

Grill (griller)

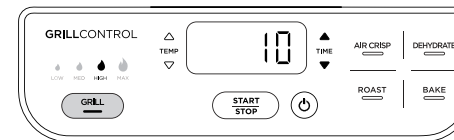
1 Placez la marmite de cuisson dans l'appareil en alignant l'encoche de la marmite avec la bosse arrière de l'unité principale. Puis placez la crêpière dans la marmite les poignées vers le haut. Assurez-vous que la grille anti-éclaboussures est en place et fermez le couvercle.



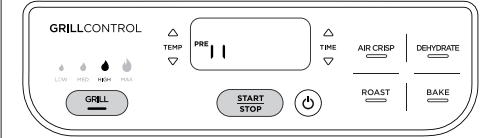
2 Appuyez sur le bouton GRILL (griller). Le voyant de température par défaut à la gauche de l'affichage s'allume et la température de l'air correspondante apparaît sur l'écran. Appuyez sur le bouton Grill (griller) ou sur les flèches TEMP (température) haut et bas pour régler la température.



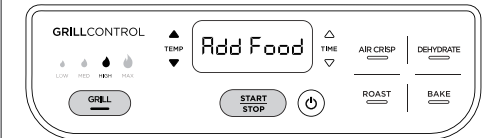
3 Utilisez les flèches TIME (durée) haut et bas pour régler le temps de cuisson, par tranches d'une minute, jusqu'à un maximum de 30 minutes.



4 Appuyez sur le bouton START/STOP (marche/arrêt) pour commencer à préchauffer. PRE apparaît sur l'écran et la température s'affiche sur la barre de progression. Cela peut prendre jusqu'à huit minutes à préchauffer, selon le réglage de température sélectionné.



5 Une fois que le préchauffage est terminé, l'appareil émet une alerte sonore et le message "Add Food" (ajouter les aliments) clignote sur l'écran.



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

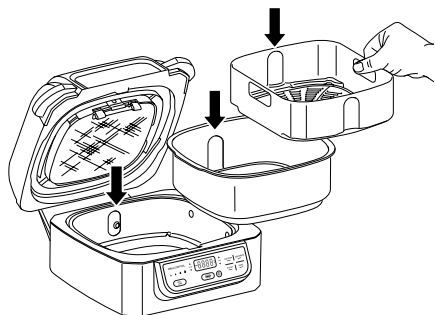
REMARQUE : En cours de cuisson, vous pouvez ouvrir le couvercle pour vérifier la cuisson ou tourner vos aliments. La minuterie s'arrête quand le couvercle est ouvert et continue automatiquement lorsque vous le fermez.

7 Lorsque la cuisson est terminée, l'appareil émet une alerte sonore et END (fin) apparaît sur l'écran du panneau de commande. Laissez le couvercle ouvert une fois la cuisson terminée pour qu'il refroidisse plus rapidement. Le revêtement en acier inoxydable à l'extérieur de l'appareil est très chaud après la cuisson. Si vous devez cuire les aliments plus longtemps, appuyez sur la flèche TIME (durée) vers le haut pour ajouter des minutes, puis appuyez sur le bouton START/STOP (marche/arrêt).

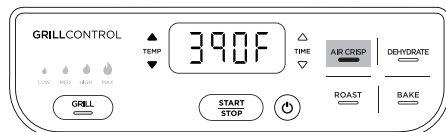
REMARQUE : Si vous cuisinez des lots d'aliments, videz l'huile de la marmite de cuisson amovible après deux lots. Cela empêchera la graisse de brûler et de causer de la fumée.

Air Crisp (croustillant par convec.)

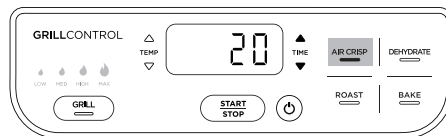
1 Placez la marmite de cuisson dans l'appareil en alignant l'encoche de la marmite avec la bosse arrière de l'unité principale. Placez le panier de friture dans la marmite, puis fermez le couvercle.



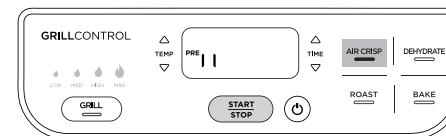
2 Appuyez sur le bouton AIR CRISP (croustillant par convec.). Le réglage de température par défaut s'affichera. Utilisez les flèches TEMP (température) haut et bas pour régler la température.



3 Utilisez les flèches TIME (durée) haut et bas pour régler le temps de cuisson, par tranches d'une minute, jusqu'à un maximum d'une heure.



4 Appuyez sur le bouton START/STOP (marche/arrêt) pour commencer à préchauffer. PRE apparaît sur l'écran et la température s'affiche sur la barre de progression. Cela peut prendre jusqu'à trois minutes à préchauffer, selon le réglage de température sélectionné.



REMARQUE : Bien que nous vous recommandions de préchauffer l'appareil pour de meilleurs résultats, vous pouvez passer cette étape et appuyer encore une fois sur le bouton AIR CRISP (croustillant par convec.). Le message "Add Food" (ajouter les aliments) clignotera sur l'écran. Ouvrez le couvercle et placez les aliments dans le panier. Une fois le couvercle fermé, la cuisson commence et la minuterie amorce le décompte. Passez à l'étape 7 pour obtenir de plus amples directives.

5 Une fois que le préchauffage est terminé, l'appareil émet une alerte sonore et le message "Add Food" (ajouter les aliments) clignote sur l'écran.



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



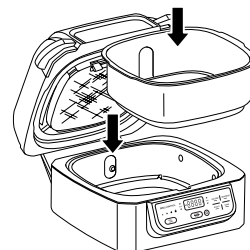
7 Pour obtenir de meilleurs résultats, nous vous recommandons de secouer fréquemment la nourriture. Lorsque vous ouvrez le couvercle, l'appareil se met en pause. Servez-vous de pinces recouvertes de silicone pour tourner les aliments ou de mitaines de four pour secouer le panier. Une fois que vous avez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



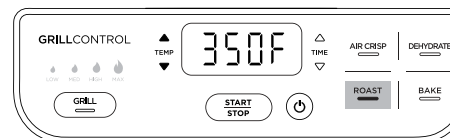
8 Lorsque la cuisson est terminée, l'appareil émet une alerte sonore et END (fin) apparaît sur l'écran du panneau de commande. Laissez le couvercle ouvert une fois la cuisson terminée pour qu'il refroidisse plus rapidement. Le revêtement en acier inoxydable à l'extérieur de l'appareil est très chaud après la cuisson. Si vous devez cuire les aliments plus longtemps, appuyez sur la flèche TIME (durée) vers le haut pour ajouter des minutes, puis appuyez sur le bouton START/STOP (marche/arrêt).

Roast (rôtir)

1 Placez la marmite de cuisson dans l'appareil en alignant l'encoche de la marmite avec la bosse arrière de l'unité principale, puis fermez le couvercle.

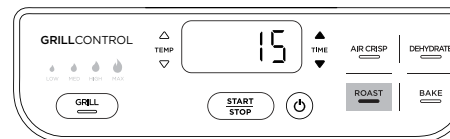


2 Appuyez sur le bouton ROAST (rôtir). Le réglage de température par défaut s'affichera. Utilisez les flèches TEMP (température) haut et bas pour régler la température.

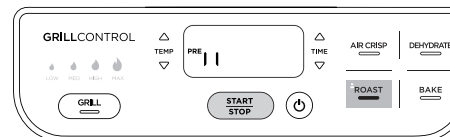


REMARQUE : Pour adapter vos recettes au four traditionnel, réduisez la température de 25 °F. Vérifiez fréquemment la nourriture pour éviter de trop cuire.

3 Utilisez les flèches TIME (durée) haut et bas pour régler le temps de cuisson, par tranches de quinze minutes, jusqu'à un maximum de quatre heures.



4 Appuyez sur le bouton START/STOP (marche/arrêt) pour commencer à préchauffer. PRE apparaît sur l'écran et la température s'affiche sur la barre de progression. Cela peut prendre jusqu'à trois minutes à préchauffer, selon le réglage de température sélectionné.

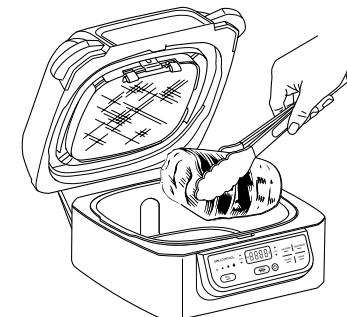


REMARQUE : Bien que nous vous recommandions de préchauffer l'appareil pour de meilleurs résultats, vous pouvez passer cette étape et appuyer encore une fois sur le bouton ROAST (rôtir). Le message "Add Food" (ajouter les aliments) clignotera sur l'écran. Ouvrez le couvercle et placez les aliments dans le panier. Une fois le couvercle fermé, la cuisson commence et la minuterie amorce le décompte.

5 Une fois que le préchauffage est terminé, l'appareil émet une alerte sonore et le message "Add Food" (ajouter les aliments) clignote sur l'écran.



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



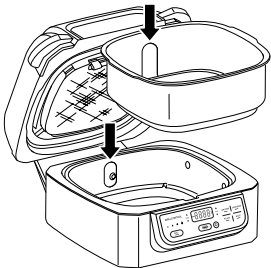
REMARQUE : En cours de cuisson, vous pouvez ouvrir le couvercle pour vérifier la cuisson de vos aliments. La minuterie s'arrête quand le couvercle est ouvert et continue automatiquement lorsque vous le fermez.

7 Lorsque la cuisson est terminée, l'appareil émet une alerte sonore et END (fin) apparaît sur l'écran du panneau de commande. Laissez le couvercle ouvert une fois la cuisson terminée pour qu'il refroidisse plus rapidement. Le revêtement en acier inoxydable à l'extérieur de l'appareil est très chaud après la cuisson. Si vous devez cuire les aliments plus longtemps, appuyez sur la flèche TIME (durée) vers le haut pour ajouter des minutes, puis appuyez sur le bouton START/STOP (marche/arrêt).

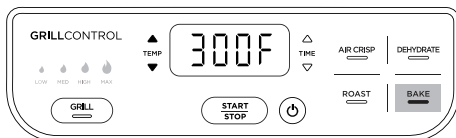
UTILISATION DE VOTRE GRIL FOODI™ - SUITE

Bake (cuire)

1 Placez la marmite de cuisson dans l'appareil en alignant l'encoche de la marmite avec la bosse arrière de l'unité principale, puis fermez le couvercle.

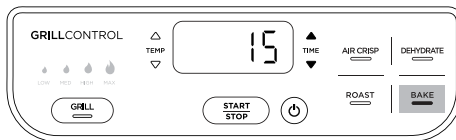


2 Appuyez sur le bouton BAKE (cuire). Le réglage de température par défaut s'affichera. Utilisez les flèches TEMP (température) haut et bas pour régler la température.

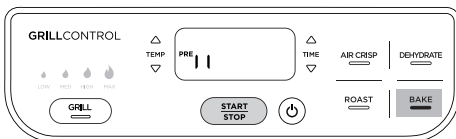


REMARQUE : Pour adapter vos recettes au four traditionnel, réduisez la température de 25 °F. Vérifiez fréquemment la nourriture pour éviter de trop cuire.

3 Utilisez les flèches TIME (durée) haut et bas pour régler le temps de cuisson, par tranches de quinze minutes, jusqu'à un maximum de quatre heures.



4 Appuyez sur le bouton START/STOP (marche/arrêt) pour commencer à préchauffer. PRE apparaît sur l'écran et la température s'affiche sur la barre de progression. Cela peut prendre jusqu'à trois minutes à préchauffer, selon le réglage de température sélectionné.

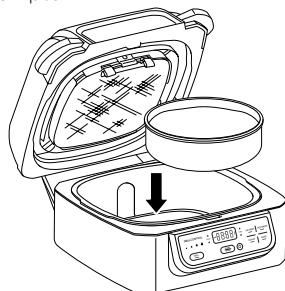


REMARQUE : Bien que nous vous recommandions de préchauffer l'appareil pour de meilleurs résultats, vous pouvez passer cette étape et appuyer encore une fois sur le bouton BAKE (cuire). Le message "Add Food" (ajouter les aliments) clignotera sur l'écran. Ouvrez le couvercle et placez les aliments dans le panier. Une fois le couvercle fermé, la cuisson commence et la minuterie amorce le décompte.

5 Une fois que le préchauffage est terminé, l'appareil émet une alerte sonore et le message "Add Food" (ajouter les aliments) clignote sur l'écran.



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



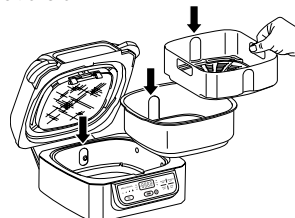
REMARQUE : En cours de cuisson, vous pouvez ouvrir le couvercle pour vérifier la cuisson de vos aliments. La minuterie s'arrête quand le couvercle est ouvert et continue automatiquement lorsque vous le fermez.

7 Lorsque la cuisson est terminée, l'appareil émet une alerte sonore et END (fin) apparaît sur l'écran du panneau de commande. Laissez le couvercle ouvert une fois la cuisson terminée pour qu'il refroidisse plus rapidement. Le revêtement en acier inoxydable à l'extérieur de l'appareil est très chaud après la cuisson. Si vous devez cuire les aliments plus longtemps, appuyez sur la flèche TIME (durée) vers le haut pour ajouter des minutes, puis appuyez sur le bouton START/STOP (marche/arrêt).

Dehydrate (déshydrater)

REMARQUE : La fonction Dehydrate (déshydrater) n'est pas offerte avec tous les modèles.

1 Placez la marmite de cuisson dans l'appareil en alignant l'encoche de la marmite avec la bosse arrière de l'unité principale, puis ajoutez une seule couche d'ingrédients dans le fond de la marmite. Placez le panier dans la marmite et ajoutez une couche d'ingrédients dans le fond du panier. Fermez le couvercle.



2 Appuyez sur le bouton DEHYDRATE (déshydrater). Le réglage de température par défaut s'affichera. Utilisez les flèches TEMP (température) haut et bas pour régler la température désirée.



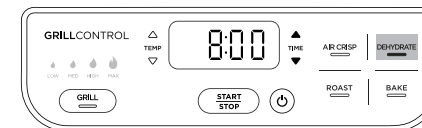
NETTOYAGE DE VOTRE GRIL FOODI™

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

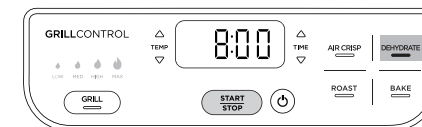
- Débranchez l'appareil de la prise murale avant de le nettoyer. Laissez le couvercle ouvert une fois la cuisson terminée pour qu'il refroidisse plus rapidement.
- Pour nettoyer l'unité principale et le tableau de commande, essuyez-les soigneusement avec un chiffon humide.
- On peut laver la marmite de cuisson, la crêpière, le panier, la grille anti-éclaboussures, la brosse de nettoyage et tout autre accessoire gril Ninja Foodi au lave-vaisselle.
- Si vous les lavez à la main, servez-vous

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

3 Utilisez les flèches TIME (durée) haut et bas pour régler le temps de déshydratation, par tranches de quinze minutes, jusqu'à un maximum de douze heures.



4 Appuyez sur le bouton START/STOP (marche/arrêt) pour commencer. Vous n'avez pas à préchauffer l'appareil.



REMARQUE : En cours de déshydratation, vous pouvez ouvrir le couvercle pour vérifier vos aliments. La minuterie s'arrête quand le couvercle est ouvert et continue automatiquement lorsque vous le fermez.

5 Lorsque la déshydratation est terminée, l'unité émet une alerte sonore et END (fin) apparaît sur l'écran du panneau de commande. Retirez les aliments et refermez le couvercle.

de la brosse nettoyante pour vous aider à laver chaque partie. Servez-vous de l'autre extrémité de la brosse comme grattoir pour vous aider à décoller les sauces et les fromages. Essuyez avec un linge propre ou laissez sécher à l'air.

- S'il reste des résidus de nourriture ou de la graisse sur la crêpière, la grille anti-éclaboussures ou toute autre pièce amovible, placez-les dans l'évier ou dans la marmite et remplissez-la avec de l'eau tiède savonneuse et laissez tremper quelques heures ou toute la nuit. Après le trempage, servez-vous de la brosse pour nettoyer chaque pièce.
- Avec le temps, un dépôt de graisse peut s'accumuler sur les languettes ou le cadre de la grille anti-éclaboussure. Le trempage toute la nuit permettra de ramollir la graisse cuite sur la grille anti-éclaboussures. Une fois le trempage terminé, servez-vous de la brosse pour retirer la graisse du cadre en acier inoxydable et des languettes de devant.

- **« Add Food » (ajoutez des aliments) apparaît sur le panneau de commande.**
La grille de l'appareil a terminé de préchauffer et il est maintenant temps d'ajouter les aliments.
- **« Shut Lid » (fermez le couvercle) apparaît sur l'écran du panneau de commande.**
Le couvercle à charnière est ouvert et doit être fermé pour que la fonction sélectionnée puisse être activée.
- **« Add Pot » (ajoutez la marmite) apparaît sur l'écran du panneau de commande.**
La marmite n'est pas installée dans l'appareil.
- **« E » apparaît sur l'écran du panneau de commande.**
L'appareil ne fonctionne pas bien. Veuillez communiquer avec le service à la clientèle au 1 877 646-5288. Pour que nous puissions mieux vous aider, veuillez enregistrer votre produit en ligne sur registryourninja.com et avoir le produit sous la main lorsque vous appelez.
- **Pourquoi les voyants clignotent-ils quand j'appuie sur le bouton START/STOP (marche/arrêt)?**
Il s'agit d'une barre de progression qui vous montre où le cycle de préchauffage est rendu.
- **Pourquoi la barre de progression du préchauffage ne commence-t-elle pas dès le début?**
Lorsque l'appareil est chaud en raison d'une utilisation précédente, il n'a pas besoin du temps de préchauffage complet.
- **Devrais-je ajouter mes ingrédients avant ou après le préchauffage?**
Il est recommandé de laisser l'appareil préchauffer avant d'ajouter les ingrédients.
- **Pourquoi mon appareil fait-il de la fumée?**
Quand vous utilisez la fonction Grill (griller), sélectionnez toujours le réglage de température recommandé. On peut trouver les réglages recommandés dans le guide de démarrage rapide et dans le guide d'inspiration. Assurez-vous que la grille anti-éclaboussures est installée.
- **Comment puis-je mettre l'appareil en pause pour vérifier mes aliments?**
Lorsque le couvercle est ouvert, l'appareil se met automatiquement en pause.
- **Ma nourriture est brûlée.**
Ne placez pas de nourriture dans l'appareil avant que le préchauffage soit terminé. Pour obtenir les meilleurs résultats, vérifiez la cuisson et retirez les aliments lorsque la cuisson désirée est atteinte. Il est conseillé de retirer les aliments immédiatement après le cycle de cuisson pour éviter de trop les cuire.
- **Ma nourriture n'est pas cuite quand j'utilise la fonction AIR CRISP (croustillant par convec.).**
Pour dorer les aliments uniformément, assurez-vous que les ingrédients sont disposés en une couche uniforme au fond du panier, sans chevauchement. Secouez les ingrédients pendant la cuisson pour qu'ils soient croustillants de façon uniforme.
- **Pourquoi les aliments se déplacent-ils lors de la friture à l'air?**
Le ventilateur de la friteuse à air chaud peut parfois déplacer les ingrédients légers. Pour éviter cela, fixez-les avec des cure-dents (de la même manière que vous fixez la tranche de pain sur un sandwich).
- **Puis-je frire à l'air des ingrédients avec une panure humide?**
Oui, mais utilisez la bonne technique d'enrobage. Il est essentiel d'enrober d'abord les aliments avec de la farine, puis des œufs et ensuite de la chapelure. Faites coller la chapelure aux aliments pour qu'elle reste en place. La chapelure qui n'est pas fixée sera soufflée par le ventilateur de l'appareil.
- **L'écran du panneau de commande ne s'illumine plus.**
L'appareil est éteint. Appuyez sur le bouton Power (mise en charge) pour le mettre en marche.
- **Est-ce que je peux annuler le préchauffage?**
Nous vous recommandons fortement de préchauffer l'appareil avant de faire cuire vos aliments. Vous pouvez sauter le préchauffage en sélectionnant la fonction encore une fois après avoir appuyé sur le bouton Start/Stop (marche/arrêt). Toutefois, vous ne pouvez pas annuler le préchauffage quand vous utilisez la fonction Grill (griller).
- **Comment puis-je nettoyer la grille anti-éclaboussures en profondeur?**
Vous devez nettoyer la grille anti-éclaboussures après chaque utilisation, elle peut être lavée au lave-vaisselle. Avec le temps, un dépôt de graisse peut s'accumuler sur les languettes ou le cadre de la grille anti-éclaboussure. Le trempage toute la nuit permettra de ramollir la graisse cuite sur la grille anti-éclaboussures. Une fois le trempage terminé, servez-vous de la brosse pour retirer la graisse du cadre en acier inoxydable et des languettes de devant.

PIÈCES DE RECHANGE

Pour commander des pièces et des accessoires supplémentaires, visitez le ninjaccessories.com ou communiquez avec le service à la clientèle, au 1 877 646-5288.

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

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

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

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

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

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

1. L'usure normale des pièces d'usure (y compris la marmite de cuisson, la crêpière, le panier, la grille anti-éclaboussures, etc.) qui nécessitent un entretien ou un remplacement périodique afin de garantir le bon fonctionnement de votre appareil n'est pas couverte par la présente garantie. Vous pouvez faire l'achat de pièces de rechange en visitant ninjaccessories.com.
2. La garantie ne s'applique pas aux appareils utilisés de façon abusive ou à des fins commerciales.
3. Les dommages causés par une mauvaise utilisation, un abus, une négligence lors de la manipulation, un manquement à l'entretien nécessaire (par exemple de ne pas nettoyer la grille anti-éclaboussures et le collecteur de graisse) ou un dommage dû à une mauvaise manipulation pendant le transport.
4. Les dommages indirects et accessoires.
5. Les 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 ninjakitchen.com/support pour obtenir de l'information sur les soins et l'entretien du produit que vous pouvez effectuer vous-même. Nos spécialistes du service à la clientèle sont aussi disponibles au **1 877 646-5288** pour de l'assistance sur les produits et les options de garantie de service offertes, y compris la possibilité de passer à nos options de garantie de service VIP pour certaines catégories de produits. Pour que nous puissions mieux vous aider, veuillez enregistrer votre produit en ligne sur registryourninja.com et avoir le produit sous la main lorsque vous appelez.

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

Comment présenter une demande de service sous garantie

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

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 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: _____
(conservar el recibo)

Tienda de compra: _____

ESPECIFICACIONES TÉCNICAS

Voltaje: 120 V, ~60 Hz

Vatios: 1760 W

CONSEJO: Encontrará el número de modelo y de serie en la etiqueta del código QR, ubicada en la parte posterior de la unidad, al lado del cable de alimentación.

ÍNDICE

Medidas de seguridad importantes	32
Piezas	34
Conozca su parrilla Foodi™	35
Botones de función	35
Botones de funcionamiento	35
Antes del primer uso	35
Cómo usar su parrilla Foodi	36
Protector contra salpicaduras	36
Tecnología GrillControl	36
Funciones de cocción	37
Grill (asar a la parrilla)	37
Air Crisp (crocante con aire)	38
Roast (rostizar)	39
Bake (hornear)	40
Dehydrate (deshidratar)	41
Cómo limpiar su parrilla Foodi	41
Guía de solución de problemas	42
Piezas de repuesto	42
Garantía	43

MEDIDAS DE SEGURIDAD IMPORTANTES

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

 **Lea y revise las instrucciones para conocer el funcionamiento y uso del producto.**

 **Procure evitar el contacto con la superficie caliente. Siempre use protección para las manos a fin de evitar quemaduras.**

 **Solo para uso doméstico y en interiores.**

Lea todas las instrucciones antes de usar su parrilla Ninja® Foodi™.

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

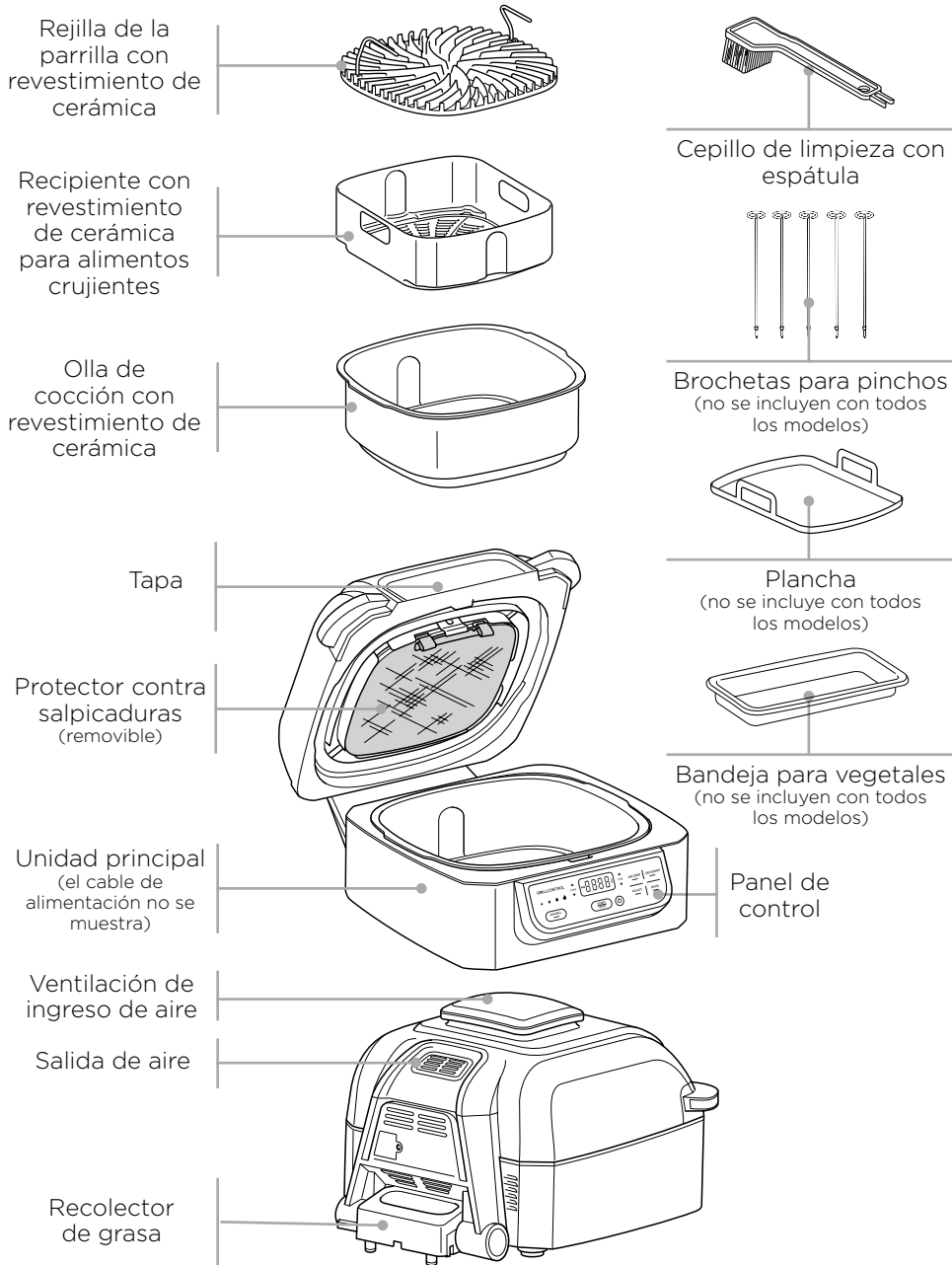
ADVERTENCIA

- 1** Retire y descarte la tapa protectora que se incluye en el enchufe de este aparato.
- 2** Este aparato lo pueden utilizar personas con capacidades físicas, sensoriales o mentales disminuidas, o que carezcan de la experiencia y el conocimiento si han recibido la supervisión o las instrucciones relacionadas con el uso del aparato de forma segura y si comprenden los peligros que implica el uso de este aparato.
- 3** Mantenga este aparato y su cable fuera del alcance de los niños. **NO** permita que los niños usen el aparato. Se necesita una supervisión estricta cuando se utiliza el aparato cerca de los niños.
- 4** Este aparato está diseñado para uso doméstico únicamente. **NO** utilice este aparato para nada que no sea el uso previsto. **NO** use el aparato en vehículos o barcos en movimiento. **NO** lo use al aire libre. El uso indebido del aparato puede causar lesiones.
- 5** Asegúrese de que la superficie esté nivelada, limpia y seca. **NO** coloque el aparato cerca del borde de la encimera mientras esté en funcionamiento.
- 6** **SIEMPRE** asegúrese de que el aparato esté correctamente armado antes de usarlo.
- 7** Al usar este aparato, proporcione un espacio de al menos 6 pulgadas (15.25 cm) por encima y a todos los lados para permitir la circulación del aire.
- 8** **NO** use un cable de extensión. Se utiliza un cable de alimentación corto para reducir el riesgo de que los niños agarren el cable o se enreden con él, así como para reducir el riesgo de que las personas se tropiecen con un cable más largo.
- 9** A fin de evitar descargas eléctricas, **NO** sumerja el cable, el enchufe ni la carcasa de la unidad principal en agua u otros líquidos.
- 10** **NO** use el aparato si el cable de alimentación o el enchufe están dañados. Inspeccione regularmente el aparato y el cable de alimentación. Si el aparato funciona incorrectamente o se ha dañado de algún modo, deje de usarlo y comuníquese con el Servicio de Atención al Cliente.
- 11** **NUNCA** use un tomacorriente que esté debajo de la encimera.
- 12** **NO** coloque el aparato de modo que el cable de alimentación quede colgando por encima del borde de mesas o encimeras ni que toque superficies calientes.
- 13** Use solo los accesorios recomendados que se incluyen con este aparato o que estén autorizados por SharkNinja. El uso de accesorios o aditamentos no recomendados por SharkNinja puede provocar riesgo de incendios o lesiones.
- 14** Antes de colocar cualquier accesorio en el aparato de cocción, asegúrese de que esté limpio y seco.

- 15** **NO** use el aparato sin la olla extraíble y el protector contra salpicaduras instalados.
- 16** **SIEMPRE** asegúrese de que la tapa se encuentre cerrada por completo antes de poner el aparato en funcionamiento.
- 17** **NO** mueva el aparato cuando esté en uso.
- 18** **NO** cubra la ventilación de ingreso de aire o la salida de aire cuando la unidad esté en funcionamiento. Hacerlo evitará que los alimentos se cocinen uniformemente y podría dañar la unidad o causar que se sobrecaliente.
- 19** **NO** toque las superficies calientes. Las superficies del aparato están calientes durante y luego del funcionamiento. Para evitar quemaduras o lesiones personales, **SIEMPRE** use almohadillas protectoras para manipular objetos calientes o guantes aislantes para el horno y use los mangos y las agarraderas disponibles.
- 20** **NO** toque los accesorios durante o inmediatamente después de la cocción. La rejilla de la parrilla y el recipiente para alimentos crujientes se calientan mucho durante el proceso de cocción. Evite el contacto físico mientras retira el accesorio del aparato. Para evitar quemaduras o lesiones personales **SIEMPRE** tenga cuidado al manipular el producto. Se recomienda usar utensilios de mango largo y almohadillas protectoras para manipular objetos calientes o guantes aislantes.
- 21** **NO** use este aparato para freír por inmersión.
- 22** Para evitar posibles enfermedades, **SIEMPRE** use un termómetro para controlar que los alimentos estén cocinados a las temperaturas recomendadas.
- 23** Si ocurriera un incendio por acumulación de grasa o saliera humo negro de la unidad, desenchúfela de inmediato. Antes de retirar cualquier accesorio de cocción, espere hasta que ya no salga humo.
- 24** Consulte la sección de limpieza y mantenimiento del aparato para obtener información sobre el mantenimiento regular.
- 25** Cuando no se encuentre en uso y antes de limpiar el aparato, desenchúfelo del tomacorriente. Deje que se enfríe antes de limpiarlo, desmontarlo, guardarlo o ponerle o quitarle piezas.
- 26** **NO** use limpiadores abrasivos, lana de acero o almohadillas para restregar.
- 27** Los niños no deben llevar a cabo la limpieza y el mantenimiento realizados por el usuario.

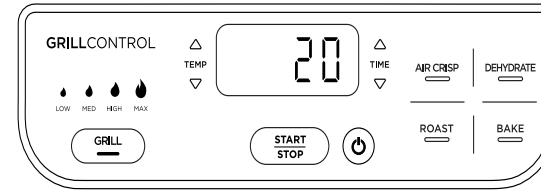
CONSERVE ESTAS INSTRUCCIONES

PIEZAS



NOTA: Se pueden comprar accesorios adicionales en ninjaaccessories.com.

CONOZCA SU PARRILLA FOODI™



El panel de control muestra el tiempo en el formato de HH:MM. La pantalla que se muestra a la izquierda indica 20 minutos.

BOTONES DE FUNCIÓN

NOTA: No todas las funciones están incluidas en todos los modelos.

GRILL (asar a la parrilla) Cocina a la parrilla en interiores a la vez que crea marcas uniformes de cocción a la parrilla y produce un sabor a alimento asado a la parrilla.

AIR CRISP (crocante con aire) Para obtener una consistencia tostada y crujiente con poco o nada de aceite.

ROAST (rostizar) Ablanda carnes y rostiza verduras, entre otros.

BAKE (hornear) Se usa para hornear tortas, bocadillos, postres y más.

DEHYDRATE (deshidratador) Deshidrata carnes, frutas y verduras para preparar bocadillos sanos.

BOTONES DE FUNCIONAMIENTO

BOTÓN de encendido Una vez que se haya enchufado la unidad, presione el botón de encendido para encenderla. Presionar el botón durante la cocción hace que se detenga la función de cocción actual y apaga la unidad.

Flechas de TEMP (temperatura) Use las flechas hacia arriba y abajo de TEMP (temperatura) para ajustar la temperatura de cocción en cualquier función. Al usar la función Grill (asar a la parrilla), seleccione mediante el botón de GRILL (asar a la parrilla) o use las flechas hacia arriba y abajo para ajustar la temperatura de cocción.

Flechas de TIME (tiempo) Use las flechas hacia arriba y abajo de TIME (tiempo) para ajustar el tiempo de cocción en cualquier función.

NOTA: Para ajustar la temperatura o el tiempo durante la cocción, presione las flechas hacia arriba y abajo. La unidad luego se reiniciará con esas configuraciones.

Botón START/STOP (iniciar/detener)

Después de elegir la temperatura y el tiempo, presione el botón START/STOP (iniciar/detener) para iniciar la cocción.

MODO DE ESPERA

La unidad se apagará si no se está realizando una cocción y después de 10 minutos de inactividad en el panel de control.

ANTES DEL PRIMER USO

- 1 Retire todos los materiales de embalaje, las etiquetas promocionales y la cinta de la unidad.
- 2 Retire todos los accesorios del embalaje y lea detenidamente este manual. Preste particular atención a las instrucciones de funcionamiento, las advertencias y las medidas de seguridad para evitar lesiones o daños a la propiedad.
- 3 Lave la rejilla de la parrilla, el protector contra salpicaduras, el recipiente para alimentos crujientes, el cepillo de limpieza, la bandeja para vegetales, la plancha, las brochetas para pinchos y la olla de cocción en agua tibia con jabón, y después enjuague y seque bien. La rejilla de la parrilla, el protector contra salpicaduras, el recipiente para alimentos crujientes, el cepillo de limpieza, la bandeja para vegetales, la plancha, las brochetas para pinchos y la olla de cocción también son aptos para lavarse en lavavajillas. **NUNCA** lave la unidad principal en el lavavajillas.

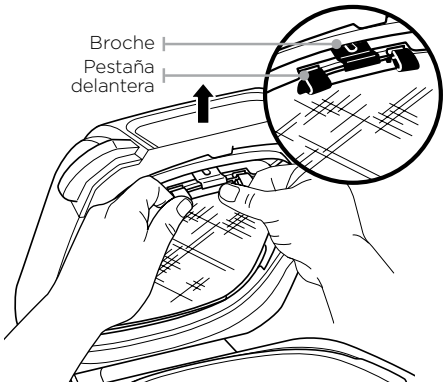
CÓMO USAR SU PARRILLA FOODI™

PROTECTOR CONTRA SALPICADURAS

Ubicado en la parte inferior de la tapa, el protector contra salpicaduras mantiene limpio el elemento de calentamiento y evita el humo. El protector contra salpicaduras se puede extraer para limpiarlo, pero recomendamos mantenerlo en su lugar cuando se realice la cocción.

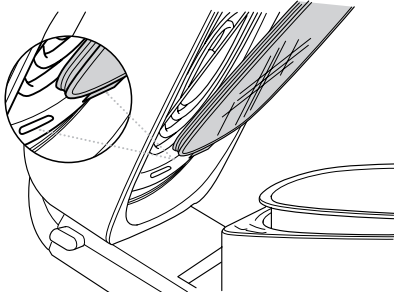
Cómo retirar el protector contra salpicaduras

Retire el protector contra salpicaduras para limpiarlo después de cada uso. Primero deje que el protector contra salpicaduras se enfríe por completo, después, retírelo usando los pulgares para liberar el broche frontal empujándolo hacia arriba y con la otra mano tire de una de las pestañas hacia usted. Esto liberará el protector contra salpicaduras, lo que le permitirá sacarlo de la ranura que se encuentra en la parte posterior de la tapa.



Cómo colocar el protector contra salpicaduras

Para colocarlo, empuje ligeramente el protector contra salpicaduras hacia la parte posterior de la tapa. Inserte la pestaña posterior del protector en la ranura de la parte posterior de la tapa. Después, empuje el protector contra salpicaduras hacia arriba hasta que haga clic en el broche que está en la parte frontal de la tapa.



TECNOLOGÍA GRILLCONTROL

Nuestra tecnología le permite controlar la temperatura de la rejilla de la parrilla para cocinar de manera precisa y mantener el humo fuera de la cocina.

Cuando use la función Grill (asar a la parrilla), tendrá que seleccionar el ajuste de temperatura de la rejilla de la parrilla. Encuentre a continuación los niveles de temperatura recomendados para ingredientes comunes.

LOW (BAJO) 400 °F	MEDIUM (MEDIO) 450 °F	HIGH (ALTO) 500 °F	MAX (MÁXIMO) hasta 510 °F
<ul style="list-style-type: none"> Tocino Salchichas Al usar salsa barbacoa espesa Calzones 	<ul style="list-style-type: none"> Carnes congeladas Carne marinada/en salsa 	<ul style="list-style-type: none"> Filetes Pollo Hamburguesas Perros calientes 	<ul style="list-style-type: none"> Verduras Fruta Pizzas Mariscos frescos/congelados Brochetas

NOTA: La unidad puede generar humo durante el proceso de cocción. Para que haya una menor cantidad de humo, recomendamos usar aceite de canola, de coco, de aguacate, de semilla de uva o aceite vegetal en lugar de aceite de oliva.

NOTA: Puede que la unidad produzca humo al cocinar carnes a un ajuste de temperatura más caliente que el recomendado. Para obtener más tablas de cocción, consulte la Guía de inspiración o visite ninjakitchen.com.

Cómo cambiar a Grill (asar a la parrilla) después de usar otra función

Si la unidad ya está caliente porque se ha usado otra función, y la rejilla de la parrilla se encuentra a temperatura ambiente cuando la coloca en la unidad, es posible que inmediatamente aparezca "Add Food" (agregar alimentos) en la pantalla. Le recomendamos que deje calentar la rejilla de la parrilla durante 6 minutos, como mínimo, antes de colocar los ingredientes sobre esta. A medida que la unidad sigue funcionando y la rejilla de la parrilla se calienta, la pantalla seguirá mostrando "Add Food" (agregar alimentos) hasta que abra la tapa y coloque los ingredientes sobre la rejilla.

Cocción a la parrilla en tandas

Cuando se cocina a la parrilla más de dos tandas consecutivas de alimentos, se recomienda que vacíe el aceite/la grasa que se encuentre en la olla de cocción extraíble. Esto evitará que la grasa se queme y genere humo.

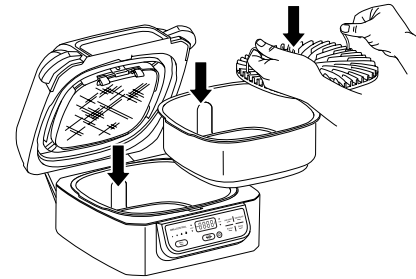
También recomendamos que deje que la parrilla se caliente de nuevo durante un mínimo de 3 a 5 minutos entre tandas a fin de garantizar que se vean marcas de cocción a la parrilla uniformes.

FUNCIONES DE COCCIÓN

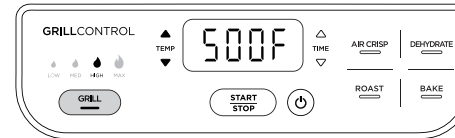
Asegúrese de que la unidad esté enchufada antes de encenderla. Presione el botón de encendido.

Grill (asar a la parrilla)

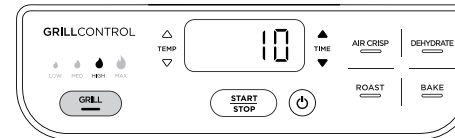
- Coloque la olla de cocción en la unidad y alinee la muesca de la olla con la protuberancia posterior en la unidad principal. Después, coloque la rejilla de la parrilla en la olla con los mangos hacia arriba. Asegúrese de que el protector contra salpicaduras esté colocado y cierre la tapa.



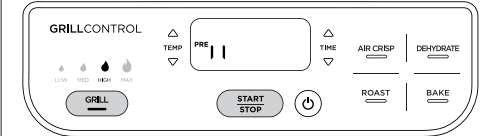
- Presione el botón GRILL (asar a la parrilla). El nivel de temperatura por defecto se iluminará en el lado izquierdo del panel de control y la correspondiente temperatura del aire aparecerá en la pantalla. Presione el botón Grill (asar a la parrilla) o las flechas TEMP (temperatura) hacia arriba y hacia abajo para ajustar la temperatura.



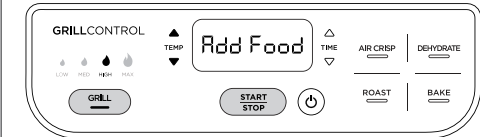
- Presione las flechas TIME (tiempo) hacia arriba y hacia abajo para fijar el tiempo de cocción en incrementos de un minuto hasta 30 minutos.



- Presione el botón START/STOP (iniciar/detener) para comenzar a precalentar. En la pantalla aparecerá PRE (precalentar) y empezará a funcionar la barra de progreso. El precalentamiento puede tomar aprox. 8 minutos, dependiendo del ajuste de temperatura que se haya seleccionado.



- Cuando termine el precalentamiento, la unidad emitirá un pitido y la frase "Add Food" (agregar alimentos) parpadeará en la pantalla.



- Abra la tapa y coloque los ingredientes en la rejilla de la parrilla. Una vez que se haya cerrado la tapa, la cocción empezará y el temporizador comenzará la cuenta regresiva.

NOTA: Durante la cocción, puede abrir la tapa para revisar o voltear el alimento. El temporizador se pondrá en pausa cuando se abra la tapa y después se reanudará automáticamente cuando la tapa se haya cerrado.

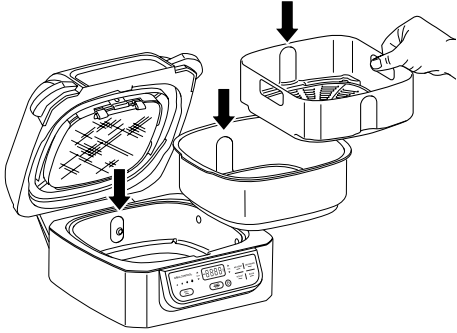
- Cuando finalice el tiempo de cocción, la unidad emitirá un pitido y aparecerá la palabra "END" (terminado) en la pantalla. Después de retirar los alimentos, mantenga abierta la tapa a fin de que la unidad se enfríe más rápido. El recubrimiento de acero inoxidable de la parte externa de la unidad estará caliente después de la cocción. Si debe cocer el alimento por más tiempo, solo debe presionar la flecha TIME (tiempo) hacia arriba para agregar más tiempo, después, presione el botón START/STOP (iniciar/detener).

NOTA: Si está cocinando por tandas, vacíe el aceite de la olla de cocción extraíble después de cada 2 tandas. Esto evitará que la grasa se queme y genere humo.

CÓMO USAR SU PARRILLA FOODI™ (CONT.)

Air Crisp (crocante con aire)

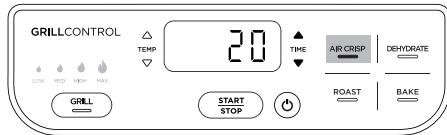
- Coloque la olla de cocción en la unidad y alinee la muesca de la olla con la protuberancia en la unidad principal. Coloque el recipiente para alimentos crujientes en la olla, después, cierre la tapa.



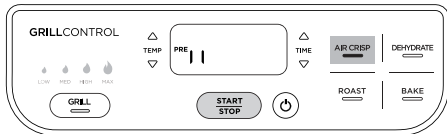
- Presione el botón AIR CRISP (crocante con aire). Se mostrará el ajuste de temperatura por defecto. Use las flechas TEMP (temperatura) hacia arriba y hacia abajo para ajustar la temperatura.



- Utilice las flechas TIME (tiempo) hacia arriba y hacia abajo para fijar el tiempo de cocción en incrementos de 1 minuto hasta 1 hora.

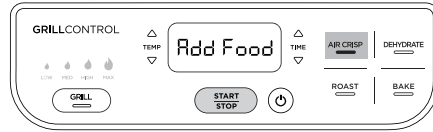


- Presione el botón START/STOP (iniciar/detener) para comenzar a precalentar. En la pantalla aparecerá PRE (precalentar) y empezará a funcionar la barra de progreso. El precalentamiento puede tardar hasta 3 minutos, dependiendo del ajuste de temperatura que se haya seleccionado.



NOTA: Si bien se recomienda enfáticamente precalentar la unidad para obtener los mejores resultados, puede omitir este paso presionando de nuevo el botón AIR CRISP (crocante con aire). La frase "Add Food" (agregar alimentos) parpadeará en la pantalla. Abra la tapa y coloque los ingredientes en el recipiente para alimentos crujientes. Una vez que se haya cerrado la tapa, la cocción empezará y el temporizador comenzará la cuenta regresiva. Vaya hasta el paso 7 para obtener más instrucciones.

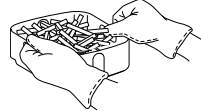
- Cuando termine el precalentamiento, la unidad emitirá un pitido y la frase "Add Food" (agregar alimentos) parpadeará en la pantalla.



- Abra la tapa y coloque los ingredientes en el recipiente para alimentos crujientes. Una vez que se haya cerrado la tapa, la cocción empezará y el temporizador comenzará la cuenta regresiva.



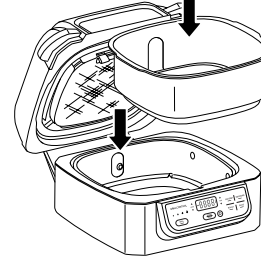
- Para obtener los mejores resultados, recomendamos agitar los ingredientes con frecuencia. Cuando abra la tapa, la unidad se pausará. Use pinzas con punta de silicona cuando revuelva los alimentos o guantes para el horno al agitar el recipiente. Cuando haya terminado, vuelva a colocar el recipiente y cierre la tapa. Se reanudará la cocción automáticamente después de que se cierre la tapa.



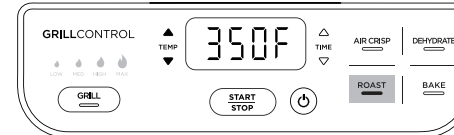
- Cuando finalice el tiempo de cocción, la unidad emitirá un pitido y aparecerá la palabra "END" (terminado) en la pantalla. Después de retirar los alimentos, mantenga abierta la tapa a fin de que la unidad se enfríe más rápido. El recubrimiento de acero inoxidable de la parte externa de la unidad estará caliente después de la cocción. Si debe cocer el alimento por más tiempo, solo debe presionar la flecha TIME (tiempo) hacia arriba para agregar más tiempo, después, presione el botón START/STOP (iniciar/detener).

Roast (rostizar)

- Coloque la olla de cocción en la unidad y alinee la muesca de la olla con la protuberancia en la unidad principal, después, cierre la tapa.

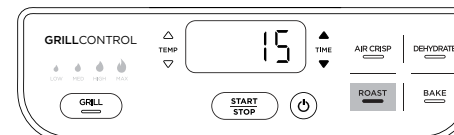


- Presione el botón ROAST (rostizar). Se mostrará el ajuste de temperatura por defecto. Use las flechas TEMP (temperatura) hacia arriba y hacia abajo para ajustar la temperatura.

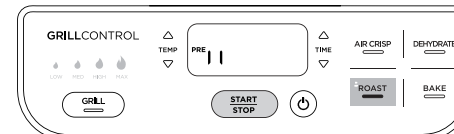


NOTA: Para convertir las recetas de horno convencional, reduzca la temperatura 25 °F. Revise los alimentos con frecuencia para evitar que se cocinen demasiado.

- Utilice las flechas TIME (tiempo) hacia arriba y hacia abajo para fijar el tiempo de cocción en incrementos de 15 minutos hasta 4 horas.



- Presione el botón START/STOP (iniciar/detener) para comenzar a precalentar. En la pantalla aparecerá PRE (precalentar) y empezará a funcionar la barra de progreso. El precalentamiento puede tardar hasta 3 minutos, dependiendo del ajuste de temperatura que se haya seleccionado.

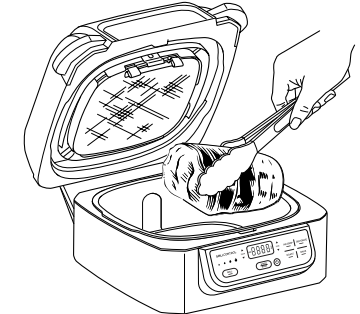


NOTA: Si bien se recomienda enfáticamente precalentar la unidad para obtener los mejores resultados, puede omitir este paso presionando de nuevo el botón ROAST (rostizar). La frase "Add Food" (agregar alimentos) parpadeará en la pantalla. Abra la tapa y coloque los ingredientes en el recipiente para alimentos crujientes. Una vez que se haya cerrado la tapa, la cocción empezará y el temporizador comenzará la cuenta regresiva.

- Cuando termine el precalentamiento, la unidad emitirá un pitido y la frase "Add Food" (agregar alimentos) parpadeará en la pantalla.



- Abra la tapa y coloque los ingredientes en la olla. Una vez que se haya cerrado la tapa, la cocción empezará y el temporizador comenzará la cuenta regresiva.



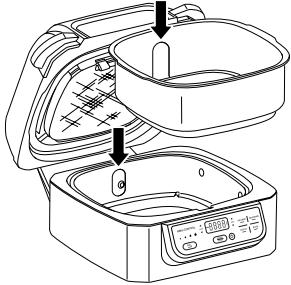
NOTA: Durante la cocción, puede abrir la tapa para revisar los alimentos. El temporizador se pondrá en pausa cuando se abra la tapa y después se reanudará automáticamente cuando la tapa se haya cerrado.

- Cuando finalice el tiempo de cocción, la unidad emitirá un pitido y aparecerá la palabra "END" (terminado) en la pantalla. Después de retirar los alimentos, mantenga abierta la tapa a fin de que la unidad se enfríe más rápido. El recubrimiento de acero inoxidable de la parte externa de la unidad estará caliente después de la cocción. Si debe cocer el alimento por más tiempo, solo debe presionar la flecha TIME (tiempo) hacia arriba para agregar más tiempo, después, presione el botón START/STOP (iniciar/detener).

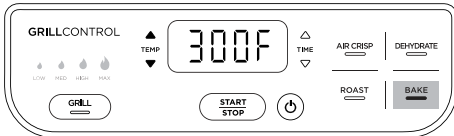
CÓMO USAR SU PARRILLA FOODI™ (CONT.)

Bake (hornear)

- Coloque la olla de cocción en la unidad y alinee la muesca de la olla con la protuberancia en la unidad principal, después, cierre la tapa.

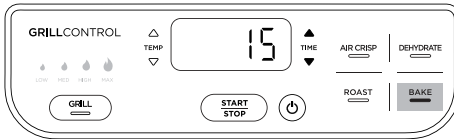


- Presione el botón BAKE (hornear). Se mostrará el ajuste de temperatura por defecto. Use las flechas TEMP (temperatura) hacia arriba y hacia abajo para ajustar la temperatura.

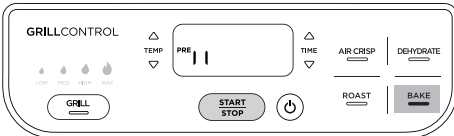


NOTA: Para convertir las recetas de horno convencional, reduzca la temperatura 25 °F. Revise los alimentos con frecuencia para evitar que se cocinen demasiado.

- Utilice las flechas TIME (tiempo) hacia arriba y hacia abajo para fijar el tiempo de cocción en incrementos de 15 minutos hasta 4 horas.



- Presione el botón START/STOP (iniciar/detener) para comenzar a precalentar. En la pantalla aparecerá PRE (precalentar) y empezará a funcionar la barra de progreso. El precalentamiento puede tardar hasta 3 minutos, dependiendo del ajuste de temperatura que se haya seleccionado.

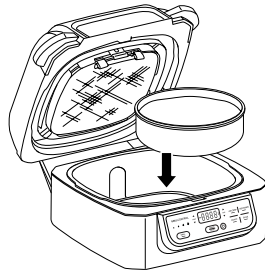


NOTA: Si bien se recomienda enfáticamente precalentar la unidad para obtener los mejores resultados, puede omitir este paso presionando de nuevo el botón BAKE (hornear). La frase "Add Food" (agregar alimentos) parpadeará en la pantalla. Abra la tapa y coloque los ingredientes en el recipiente para alimentos crujientes. Una vez que se haya cerrado la tapa, la cocción empezará y el temporizador comenzará la cuenta regresiva.

- Quando termine el precalentamiento, la unidad emitirá un pitido y la frase "Add Food" (agregar alimentos) parpadeará en la pantalla.



- Abra la tapa y agregue los ingredientes a la olla o coloque la bandeja de horneado directamente en el fondo de la olla y cierre la tapa para empezar la cocción. Una vez que se haya cerrado la tapa, la cocción empezará y el temporizador comenzará la cuenta regresiva.



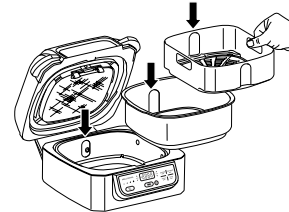
NOTA: Durante la cocción, puede abrir la tapa para revisar los alimentos. El temporizador se pondrá en pausa cuando se abra la tapa y después se reanudará automáticamente cuando la tapa se haya cerrado.

- Quando finalice el tiempo de cocción, la unidad emitirá un pitido y aparecerá la palabra "END" (terminado) en la pantalla. Después de retirar los alimentos, mantenga abierta la tapa a fin de que la unidad se enfríe más rápido. El recubrimiento de acero inoxidable de la parte externa de la unidad estará caliente después de la cocción. Si debe cocer el alimento por más tiempo, solo debe presionar la flecha TIME (tiempo) hacia arriba para agregar más tiempo, después, presione el botón START/STOP (iniciar/detener).

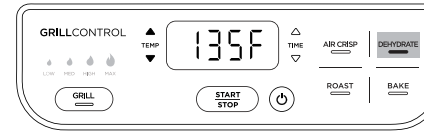
Dehydrate (deshidratar)

NOTA: La función Dehydrate (deshidratar) no está incluida en todos los modelos.

- Coloque la olla de cocción en la unidad y alinee la muesca de la olla con la protuberancia en la unidad principal, después, agregue una sola capa de ingredientes en el fondo de la olla. Coloque el recipiente para alimentos crujientes en la olla y agregue una capa de ingredientes en el fondo de este. Cierre la tapa.



- Presione el botón DEHYDRATE (deshidratar). Se mostrará el ajuste de temperatura por defecto. Use las flechas de TEMP (temperatura) hacia arriba y abajo para ajustar la temperatura deseada.



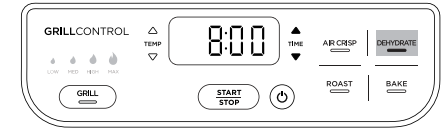
CÓMO LIMPIAR SU PARRILLA FOODI™

La unidad se debe limpiar bien luego de cada uso. Siempre deje enfriar el aparato antes de limpiarlo.

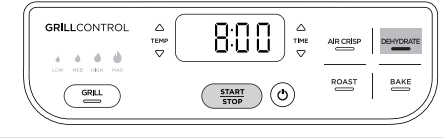
- Desenchufe la unidad del tomacorriente antes de limpiarla. Después de retirar los alimentos, mantenga abierta la tapa a fin de que la unidad se enfríe más rápido.
- Limpie la unidad principal y el panel de control con un paño húmedo.
- La olla de cocción, la rejilla de la parrilla, el recipiente para alimentos crujientes, el protector contra salpicaduras, el cepillo de limpieza y cualquier otro accesorio de la parrilla Ninja Foodi que se incluya son aptos para lavarse en lavavajillas.

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

- Utilice las flechas TIME (tiempo) hacia arriba y hacia abajo para fijar el tiempo de deshidratación en incrementos de 15 minutos hasta 12 horas.



- Presione el botón START/STOP (iniciar/detener) para comenzar. No es necesario precalentar la unidad.



NOTA: Durante la deshidratación, puede abrir la tapa para revisar los alimentos. El temporizador se pondrá en pausa cuando se abra la tapa y después se reanudará automáticamente cuando la tapa se haya cerrado.

- Quando finalice el tiempo de deshidratación, la unidad emitirá un pitido y aparecerá la palabra "END" (terminado) en la pantalla. Retire los alimentos y cierre la tapa.

- En caso de que realice el lavado de las piezas lavado, puede servirse del cepillo de limpieza. Use el extremo opuesto del cepillo de limpieza como raspador para ayudar a despegar las salsas o el queso quemados. Seque todas las piezas con una toalla o déjelas secar al aire después del lavado a mano.
- Si hay residuos de alimentos o grasa incrustados en la rejilla de la parrilla, el protector contra salpicaduras o cualquier otra pieza extraíble, coloque las piezas en un fregadero o apílelas en la olla, llene con agua tibia con jabón y deje remojar durante un par de horas o durante toda la noche. Después de que las piezas se hayan remojado, limpie cada pieza con el cepillo de limpieza.
- Con el tiempo, es posible que las pestañas frontales y el marco del protector contra salpicaduras presenten una acumulación de grasa. Remojar el protector contra salpicaduras durante toda la noche ayudará a ablandar la grasa quemada. Después de remojar, use el cepillo de limpieza para quitar la grasa del marco de acero inoxidable y las pestañas frontales.

- **“Add Food” (agregar alimentos) aparece en la pantalla del panel de control.**
La unidad terminó el precalentamiento de la parrilla y ahora es el momento de que agregue los ingredientes.
- **“Shut Lid” (cerrar la tapa) aparece en la pantalla del panel de control.**
La tapa está abierta y debe cerrarse para que inicie la función elegida.
- **“Add Pot” (agregar la olla) aparece en la pantalla del panel de control.**
La olla no está instalada en la unidad.
- **“E” aparece en la pantalla del panel de control.**
La unidad no está funcionando adecuadamente. Póngase en contacto con el Servicio de Atención al Cliente llamando al 1-877-646-5288. A fin de que podamos servirle mejor, registre su producto en línea en registeryourninja.com y tenga el producto a mano cuando llame.
- **¿Por qué aparecen luces parpadeantes después de que presiono el botón START/STOP (iniciar/detener)?**
Esta es una barra de progreso que indica qué tan avanzado está el ciclo de precalentamiento.
- **¿Por qué la barra de progreso de precalentamiento no empieza desde el principio?**
Cuando la unidad está tibia por haberse usado antes, no requiere el tiempo completo de precalentamiento.
- **¿Debo agregar los ingredientes antes o después de que la unidad haya precalentado?**
Deje precalentar la unidad antes de agregar los ingredientes.
- **¿Por qué emite humo la unidad?**
Cuando use la función Grill (asar a la parrilla), seleccione siempre el ajuste de temperatura recomendado. Los ajustes recomendados pueden encontrarse en la Guía de inicio rápido y en la Guía de inspiración. Asegúrese de que el protector contra salpicaduras esté instalado.
- **¿Cómo pongo en pausa la unidad para poder revisar los alimentos?**
Cuando la tapa se abre durante cualquier función de cocción, la unidad se pausa de manera automática.
- **Los alimentos se queman.**
No agregue los alimentos hasta que haya terminado el precalentamiento. Para obtener mejores resultados, controle la cocción, y retire los alimentos cuando se logre el dorado deseado. Retire los alimentos de inmediato después de que se complete el tiempo de cocción para evitar cocinarlos demasiado.
- **No se cocinaron los alimentos al usar la función de cocción crocante con aire.**
Para lograr un dorado parejo, asegúrese de que los ingredientes se coloquen en una capa uniforme en la parte inferior del recipiente para alimentos crujientes sin superponerse entre sí. Agite los ingredientes para que estén separados entre sí para lograr una consistencia crujiente pareja.
- **¿Por qué vuelan los alimentos mientras estoy usando la función de crocante con aire?**
Ocasionalmente, el ventilador hará volar los alimentos livianos. Para evitarlo, asegure los alimentos sueltos (por ejemplo, la rebanada superior de un sándwich) con mondadientes.
- **¿Puedo freír con aire ingredientes recién rebosados?**
Sí, pero use la técnica de empanizado adecuada. Es importante cubrir primero los alimentos con harina, luego con huevo y luego con miga de pan. Asegúrese de presionar la miga de pan sobre el alimento para que quede fija. Es posible que el potente ventilador de la unidad haga volar el empanizado suelto.
- **La pantalla del panel de control ya no se ilumina.**
La unidad está apagada. Presione el botón de encendido para encender la unidad nuevamente.
- **¿Puedo cancelar o anular el precalentamiento?**
Se recomienda enfáticamente realizar el precalentamiento para obtener los mejores resultados. Omita el precalentamiento seleccionando de nuevo la función después de que haya presionado el botón START/STOP (iniciar/detener). No obstante, cuando está usando la función Grill (asar a la parrilla), no puede anular el precalentamiento.
- **¿Cómo puedo realizar la limpieza profunda del protector contra salpicaduras?**
El protector contra salpicaduras debe limpiarse después de cada uso y se puede lavar en lavavajillas. Con el tiempo, es posible que las pestañas frontales y el marco del protector contra salpicaduras presenten una acumulación de grasa. Remojar el protector contra salpicaduras durante toda la noche ayudará a ablandar la grasa quemada. Después de remojar, use el cepillo de limpieza para quitar la grasa del marco de acero inoxidable y las pestañas frontales.

PIEZAS DE REPUESTO

Para solicitar piezas y accesorios adicionales, visite nuestro sitio web ninjaaccessories.com o comuníquese con nuestro Servicio de Atención al Cliente al 1-877-646-5288.

La garantía limitada de un (1) año se aplica a las compras realizadas a los vendedores minoristas autorizados de **SharkNinja Operating LLC**. La cobertura de garantía se aplica solo al propietario y al producto originales, y no puede transferirse.

SharkNinja garantiza que la unidad estará libre de defectos de materiales y de mano de obra durante un período de un (1) año desde la fecha de compra, siempre y cuando se use en condiciones domésticas normales y se efectúe su mantenimiento de acuerdo con los requisitos descritos en este manual del propietario, sujeto a las siguientes condiciones y exclusiones:

¿Qué cubre esta garantía?

1. La unidad original o las piezas que no se gastan que se consideren defectuosas, a criterio exclusivo de SharkNinja, serán reparadas o reemplazadas hasta un período máximo de un (1) año a partir de la fecha de compra original.
2. En el caso de que se entregue una unidad de reemplazo, la cobertura de la garantía termina seis (6) meses después de la fecha de recepción de la unidad de reemplazo o cuando termine el plazo restante de la garantía vigente, lo que sea posterior. SharkNinja se reserva el derecho a reemplazar la unidad con una de igual o mayor valor.

¿Qué no cubre esta garantía?

Nuestros especialistas de servicio al cliente están a su disposición para proporcionar todas las opciones de servicio de garantía disponibles para usted, incluida la posibilidad de mejorar su garantía a nuestras opciones de servicio de garantía VIP para categorías de productos exclusivos.

1. Su garantía no cubre el desgaste normal de las piezas que se gastan (lo que incluye la olla de cocción, la rejilla de la parrilla, el recipiente para alimentos crujientes, el protector contra salpicaduras, etc.), que requieren mantenimiento regular o reemplazo para asegurar el funcionamiento adecuado de la unidad. Se pueden comprar piezas de repuesto en ninjaaccessories.com.
2. Cualquier unidad que haya sido alterada o usada con fines comerciales.
3. Daños causados por el uso incorrecto, el abuso, la manipulación negligente, la falta de mantenimiento necesario (p. ej. no mantener limpios el protector contra salpicaduras o el recolector de grasa), o daños debido al mal trato durante el transporte.
4. Daños emergentes o incidentales.
5. Defectos causados por personas que hacen reparaciones y no estén autorizadas por SharkNinja. Estos defectos incluyen daños causados en el proceso de envío, modificación o reparación del producto SharkNinja (o cualquiera de sus piezas) cuando la reparación es realizada por una persona que no está autorizada por SharkNinja.
6. Productos comprados, usados u operados fuera de Norteamérica.

Cómo solicitar el servicio técnico

Si su aparato no funciona de forma adecuada cuando se usa en condiciones domésticas normales dentro del período de garantía, visite ninjakitchen.com/support para obtener instrucciones de cuidado y mantenimiento del producto que usted mismo puede llevar a cabo. Nuestros especialistas de servicio al cliente también están a su disposición si llama al **1-877-646-5288** para asistirlo con todas las opciones de servicio de garantía y soporte del producto, incluida la posibilidad de mejorar su garantía a nuestras opciones de servicio de garantía VIP para categorías de productos exclusivos. A fin de que podamos servirle mejor, registre su producto en línea en registeryourninja.com y tenga el producto a mano cuando llame.

SharkNinja cubrirá el costo de envío de la unidad por parte del cliente para ser reparada o reemplazada. Se cobrará una tarifa de \$19.95 (sujeto a cambios) cuando SharkNinja envíe la unidad reparada o el reemplazo.

Cómo iniciar un reclamo de garantía

Debe llamar al **1-877-646-5288** para iniciar un reclamo de garantía. Necesitará el recibo como prueba de compra. También le solicitamos que registre su producto en línea en registeryourninja.com y que tenga el producto a mano cuando llame, a fin de que podamos servirle mejor. Un especialista de servicio al cliente le proporcionará instrucciones para la devolución y el embalaje.

Cómo se aplica la ley estatal

Esta garantía le otorga derechos legales específicos, y usted también puede tener otros derechos que varían según el estado. Algunos estados no permiten la exclusión o la limitación de los daños incidentales o emergentes, por lo que lo anterior puede no aplicarse en su caso.

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

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

NINJA is a registered trademark of SharkNinja Operating LLC.

FOODI is a trademark of SharkNinja Operating LLC.

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

©2019 SharkNinja Operating LLC

PRINTED IN CHINA

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

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

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

FOODI est une marque de commerce de SharkNinja Operating LLC.

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

© 2019 SharkNinja Operating LLC

IMPRIMÉ EN CHINE

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

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

NINJA es una marca comercial registrada de SharkNinja Operating LLC.

FOODI es una marca comercial de SharkNinja Operating LLC.

Para obtener información sobre las patentes de SharkNinja en los EE. UU., visite sharkninja.com/uspatents.

©2019 SharkNinja Operating LLC

IMPRESO EN CHINA

AG300Series_IB_EN_FR_SP_MP_Mv9



@ninjakitchen